

باللغة العربية و الفرنسية

MADAME HOCINE

# GÂTEAUX IMENE

RECETTES SAVOUREUSES



Gâteaux  
au miel



# SOMMAIRE



2  
Arayèche

عرايش



8  
Qtayef

قطايف



14  
Baqlawa

بقلاوة



4  
El menqoucha

المنقوشة



10  
Le Papillon

الفراشة



16  
Tronçons aux  
amandes effilées

قطع برقائق اللوز



6  
Les cigares

السجائر



12  
Skandraniète  
el warqa

سكندرانيات الورقة



18  
Dziriyyète  
au moule

دزيريات القالب



# الفهرس



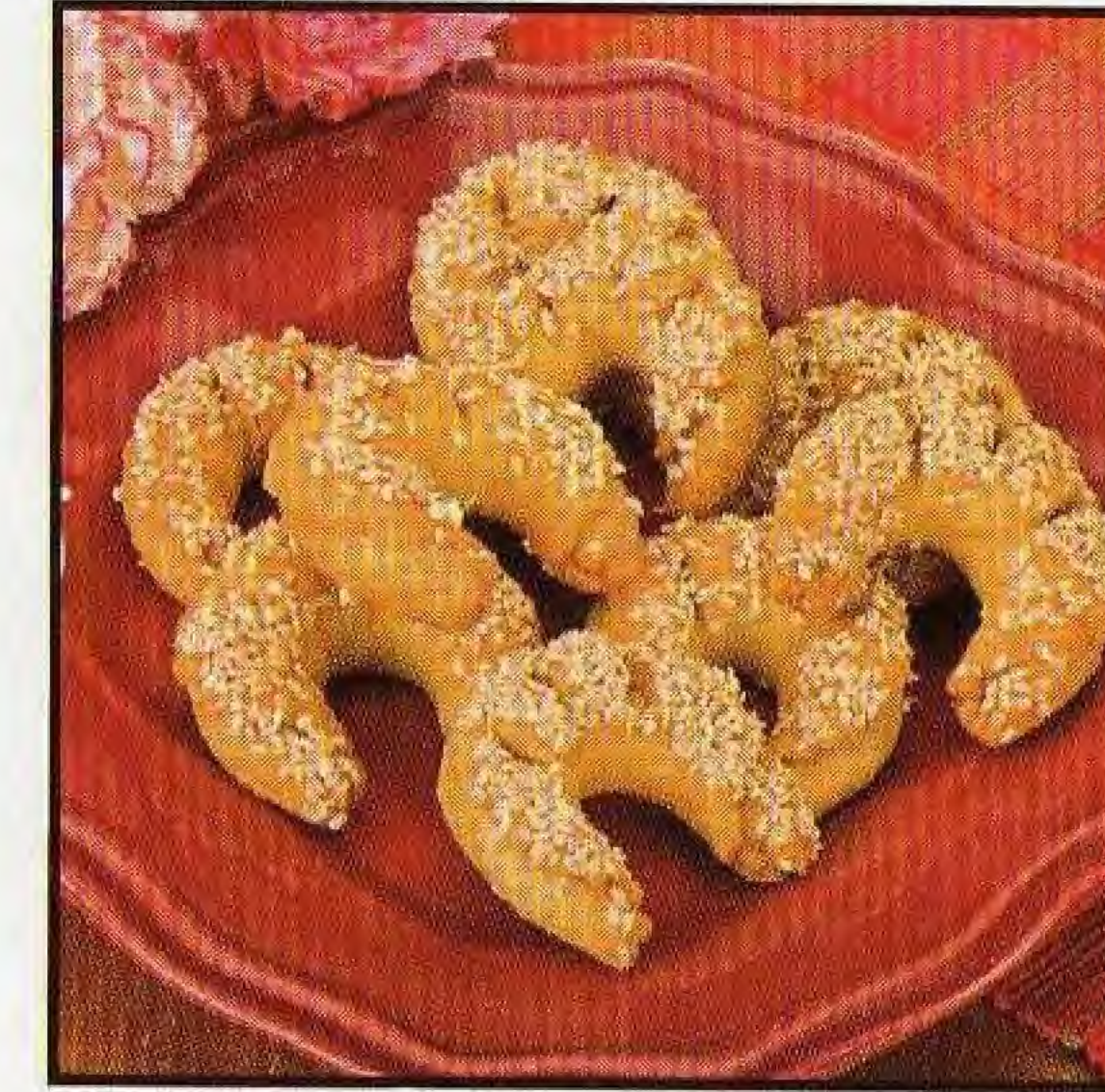
20  
Khobz Tounès

خبز تونس



22  
Troncs d'arbres

جذوع الأشجار



24  
Tcahrek el aryane

تشارك العريان



26  
Sbiaate laroussa

صبيعات العروسة



28  
M'hancha à la pâte

محنشة بالعجينة



30  
Carrés dorés

مربعات ذهبية

## Gâteaux au miel حلويات بالعسل



Copyright © EDITION LA PLUME

31, Rue Ouazène Mohamed - Bordj El Kiffan - Alger - Algerie

Tél/fax: 021 21 11 03 - 021 20 33 99



# Arayèche

## INGRÉDIENTS

### Pâte :

- 500 g de farine (SIM)
- 150 g de margarine fondue et refroidie
- ½ c. à café d'extrait de vanille
- ½ verre d'eau de fleurs d'oranger + ½ verre d'eau

### Farce :

- 500 g d'amandes émondées finement moulues
- 300 g de sucre cristallisé
- 2 à 3 œufs
- 1 c. à soupe zeste de citron
- 1 c. à café d'extrait de vanille

## LA DÉCORATION

- Perles argentées fines
- Blanc d'œuf
- 1 kg de miel



# عرايش

## المقادير

### عجينة :

- 500 غ فرينة (سيم)
- 150 غ مرجرين مذابة و باردة
- ½ ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- ½ كوب ماء الزهر + ½ كوب ماء

### الحشو:

- 500 غ لوز مقشّر مرحي رقيق
- 300 غ سكر مسحوق
- 2 إلى 3 بيض
- 1 ملعقة كبيرة بشر ليمون
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا

## التزيين

- لآلى فضية صغيرة
- بياض البيض
- 1 كغ عسل





1

Préparer la pâte et la farce : (voir page 19). Préchauffer le four à 160° (toujours préchauffer le four avant d'enfourner les gâteaux).

حضري العجينة و الحشو (أنظري الصفحة 19). سخني الفرن على 160° (قومي دائما بتسخين الفرن مسبقا قبل طهي الحلويات)



2

Diviser la farce en boules de 30g et former des « Y » de 4 cm de côté.

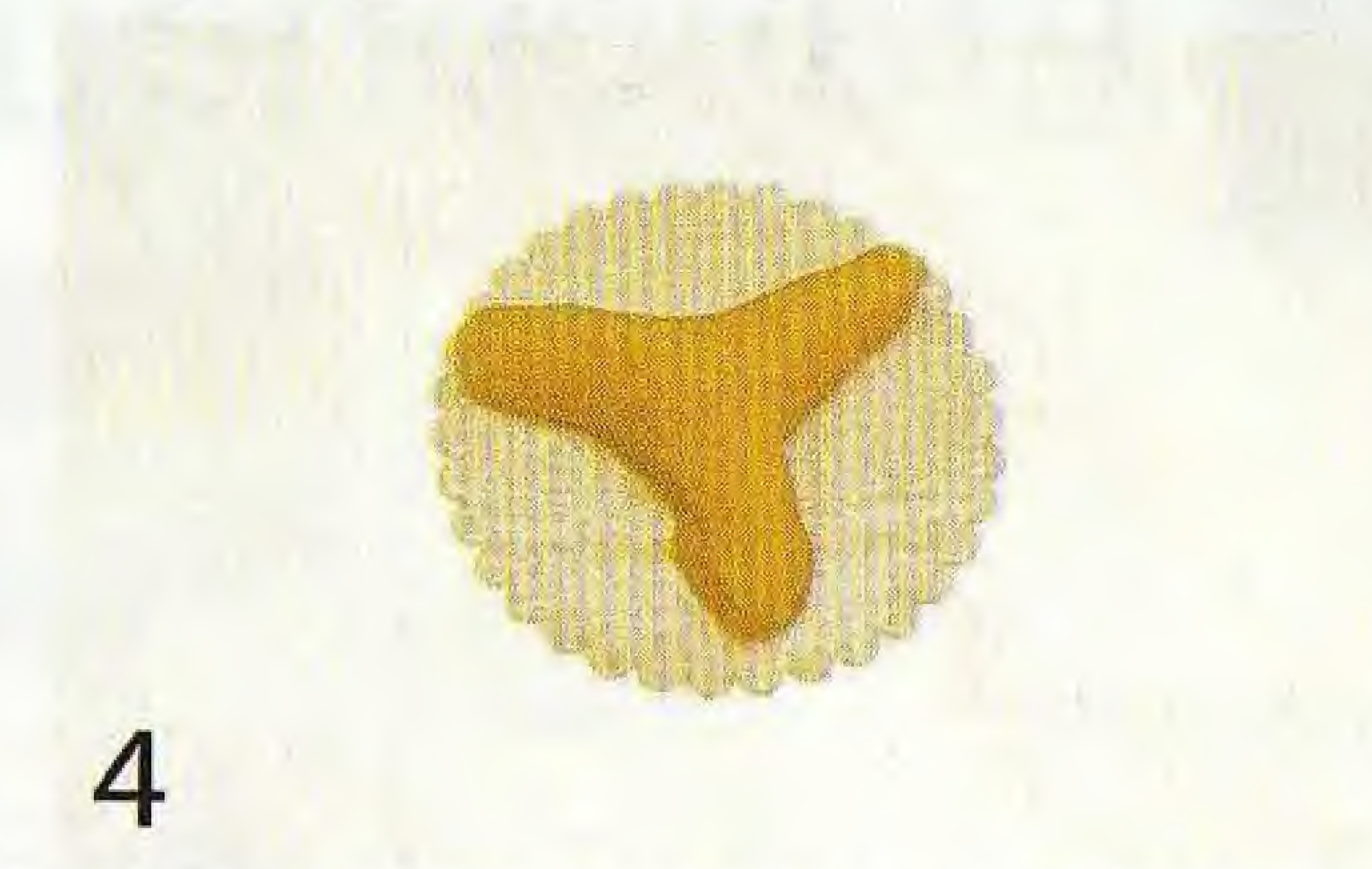
جزلي الحشو إلى كرات بوزن 30 غ وشكلي حرف « Y » بأضلاع تساوي 4 سم.



3

Ouvrir la pâte à la machine, au n°1, 3 et 5 et découper des ronds de 10 cm de diamètre.

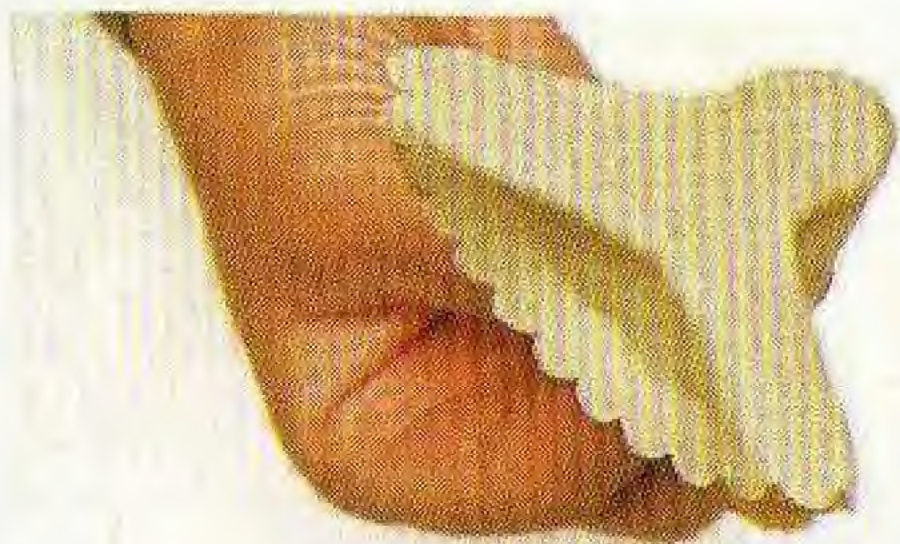
إفتحي العجينة في الآلة على الأرقام 1، 3 و 5 ثم قطعي دوائر قطرها 10 سم.



4

Enduire les ronds de pâte de blanc d'œuf et poser la farce.

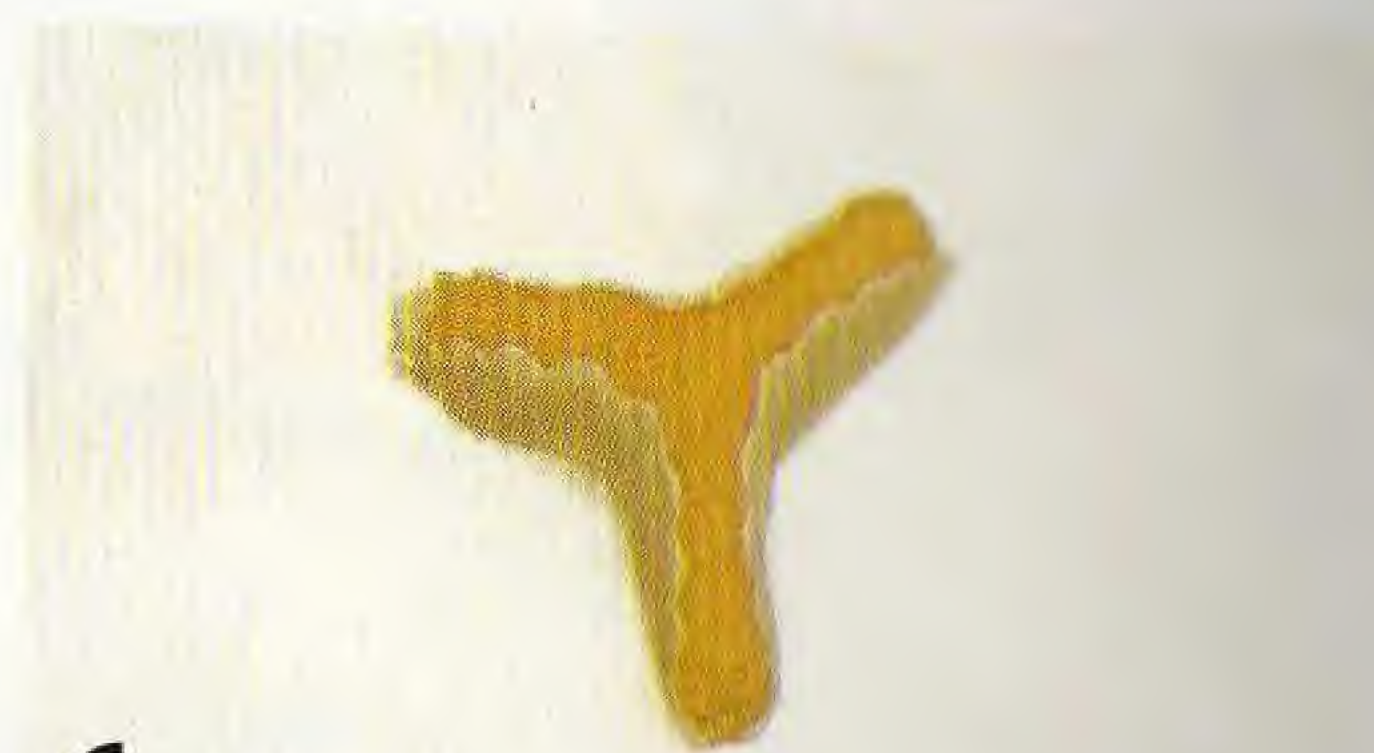
إطلي دوائر العجينة ببياض البيض و ضعي عليها الحشو.



5

Relever les côtés, retourner le gâteau et coller la pâte en suivant le « Y ».

إرفعي الحواف، أقلي الحلوى و ألصقي العجينة بالحشو مع تتبّع الشكل « Y ».



6

La farce doit rester bien apparente.

دعي الحشو يظهر من العجينة.



7

Former les « Arayèche » et mettre sur une plaque tapissée de papier aluminium et farinée.

شكلي العرايش و ضعيها على صفيحة مفروشة بورق ألنيوم و مرشوشة بالفرينة.



8

Enfourner pendant 20 mn. Allumer le grill et laisser 10 mn. Tremper aussitôt dans le miel chaud, égoutter et décorer.

إطهيها لمدة 20 دقيقة ثم أشعلي شواية الفرن و اتركها 10 دقائق أخرى. أغطسيها مباشرة في العسل الساخن ثم قطريها وزينيها.



# El menqoucha

## INGRÉDIENTS

### Pâte :

- 500 g de farine (SIM)
- 150 g de margarine fondue et refroidie
- ½ c. à café d'extrait de vanille
- ½ verre d'eau de fleurs d'oranger + ½ verre d'eau
- 1 blanc d'œuf

### Farce :

- 500 g d'amandes non émondées moulues
- 300 g de sucre cristallisé
- 3 œufs
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1 c. à café de vanille

### LA DÉCORATION

- 100 g d'amandes entières
- 1 kg de miel



## المنقوشة

### المقادير

#### عجينة :

- 500 غ فرينة (سيم)
- 150 غ مرجرين مذابة و باردة
- ½ ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- ½ كوب ماء الزهر + ½ كوب ماء
- 1 بياض بيض

#### الحشو:

- 500 غ لوز غير مقشّر مرحي
- 300 غ سكر مسحوق
- 3 ببيض
- 1 ملعقة كبيرة بشر ليمون
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

### التزيين

- 100 غ لوز كامل
- 1 كغ عسل

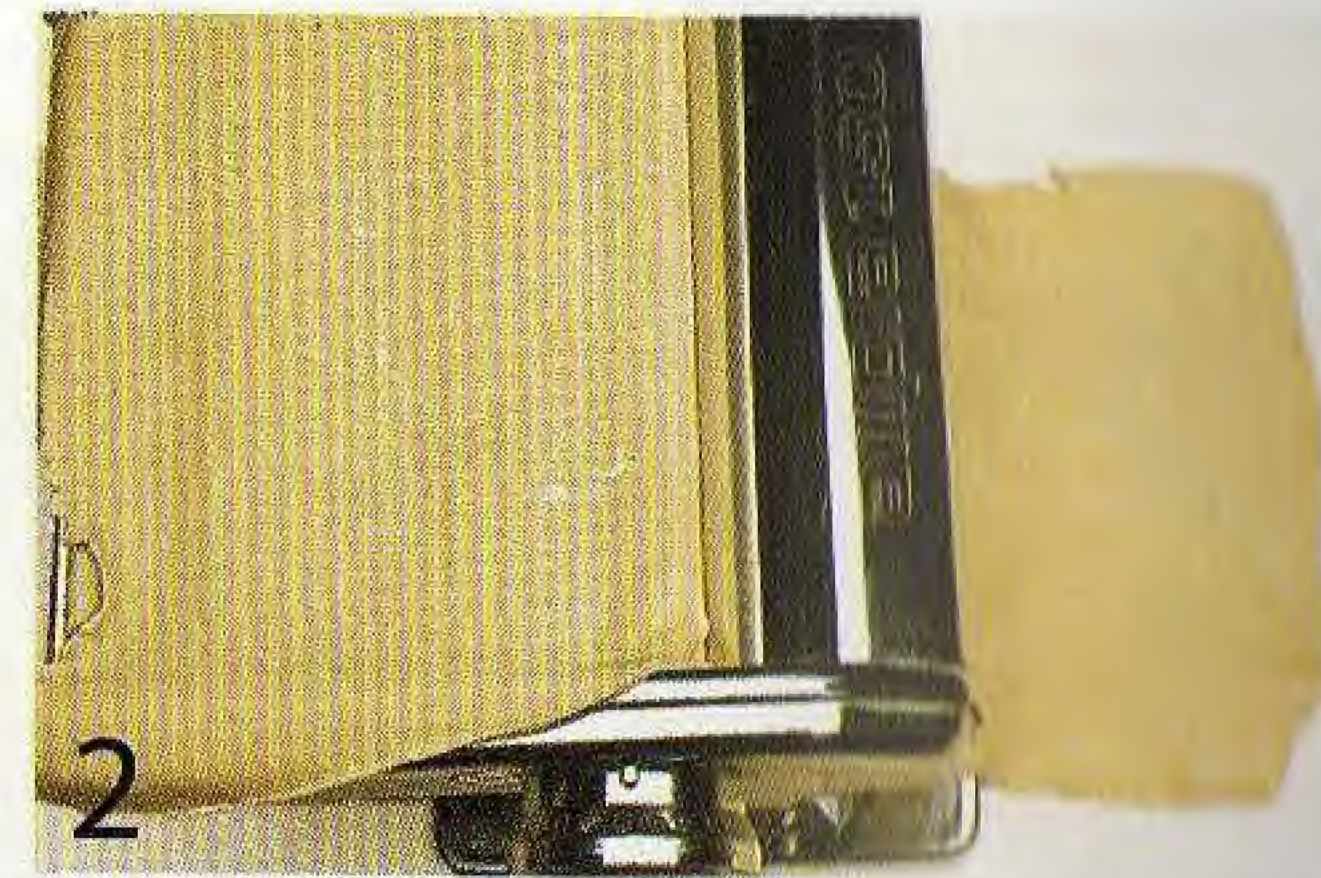




1

Mélanger les amandes et le sucre et remixer. Ajouter le zeste, la vanille et ramasser avec les œufs, un à un, en un mélange ferme.

أخلطي اللوز و السكر و أعيدي طحنهما. أضيفي البشر و الفانيليا ثم اجمعي بالبيض، الواحدة تلو الأخرى، على شكل خليط متماسك.



2

Préparer la pâte : (voir page 19). Abaisser la pâte, ouvrir à la machine au n° 1, 3, 4, 6 et découper à l'emporte-pièce.

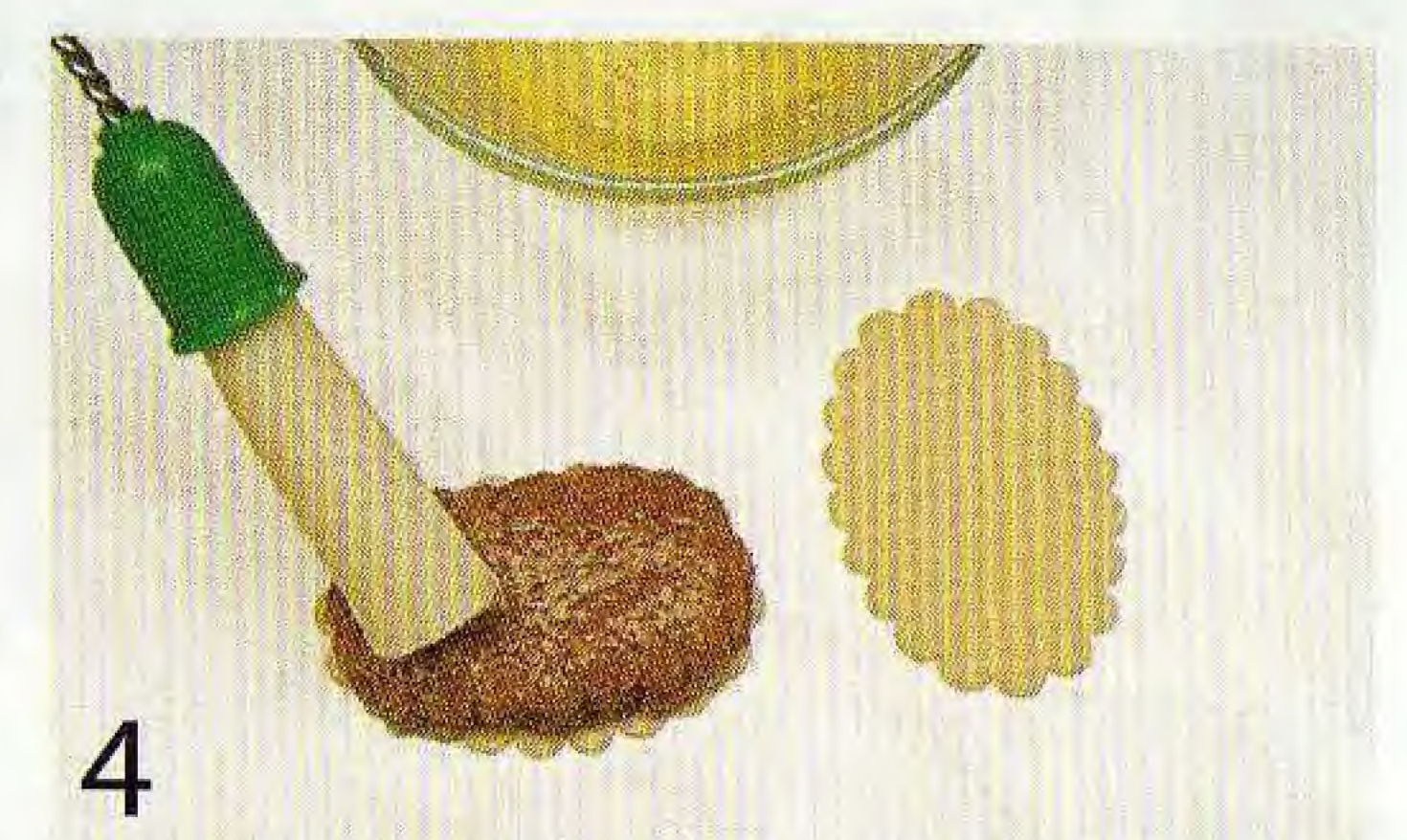
حضري العجينة : (أنظري الصفحة 19). أبسطي العجينة، إفتحها في الآلة على الأرقام 1، 3، 4، 6 و قطعها أشكالاً.



3

Mettre la farce dans un sac de congélation, abaisser à 1,5 cm d'épaisseur et découper également.

ضعي الحشو في كيس تجميد، أبسطيه على سمك 1,5 سم و قطعيه بنفس الطريقة.



4

Enduire la pâte de blanc d'œuf, poser la farce, l'enduire et recouvrir de pâte.

إطلي العجينة ببياض البيض، ضعي الحشو، إطليه و غطيه بالعجينة.



5

Enduire le milieu du gâteau, fixer une amande et décorer au néqache.

إطلي وسط الحلوى، تثبي حبة لوز و زينها بالنقاش.



6

Mettre sur une plaque tapissée de papier aluminium et farinée.

ضعي الحلوى على صفيحة مفروشة بورق ألنيوم و مرشوشة بالفرينة.



7

Cuire 20 mn au four préchauffé à 180°, puis 5 mn, position grill.

أدخليها الفرن على 180° لمدة 20 دقيقة، ثم 5 دقائق مع إشعال الشواية.



8

Dés la sortie du four, tremper dans le miel chaud.

فور إخراجها من الفرن، أغطسي الحلوى في العسل الساخن.



# Les cigares

## INGRÉDIENTS

- 1 paquet de dioul
- 250 g de halva (halwa tork)
- 150 g de noix de coco
- 1 blanc d'œuf
- 100 g de margarine ramollie
- 500 g de miel

## LA DÉCORATION

- 30 g de noix de coco



# السجائر

## المقادير

- 1 كيس ديول
- 250 غ حلوة الترك
- 150 غ جوز الهند
- 1 بياض البيض
- 100 غ مرغرين طرية
- 500 غ عسل

## التزيين

- 30 غ جوز الهند

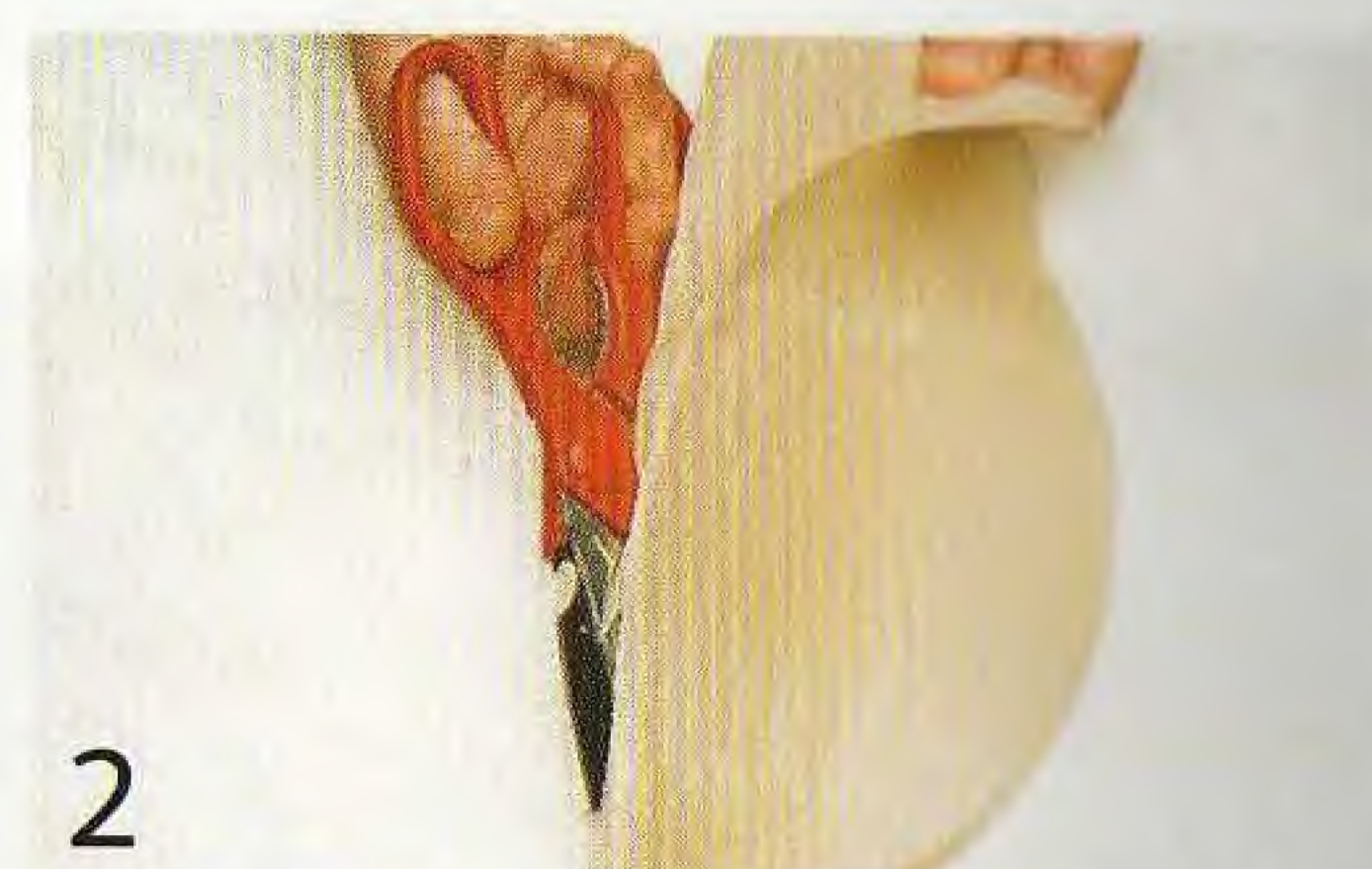




1

Emietter le halva et mélanger à la noix de coco.

فتّتي حلوة الترك و اخلطها مع جوز الهند.



2

Couper les feuilles de dioul en deux.

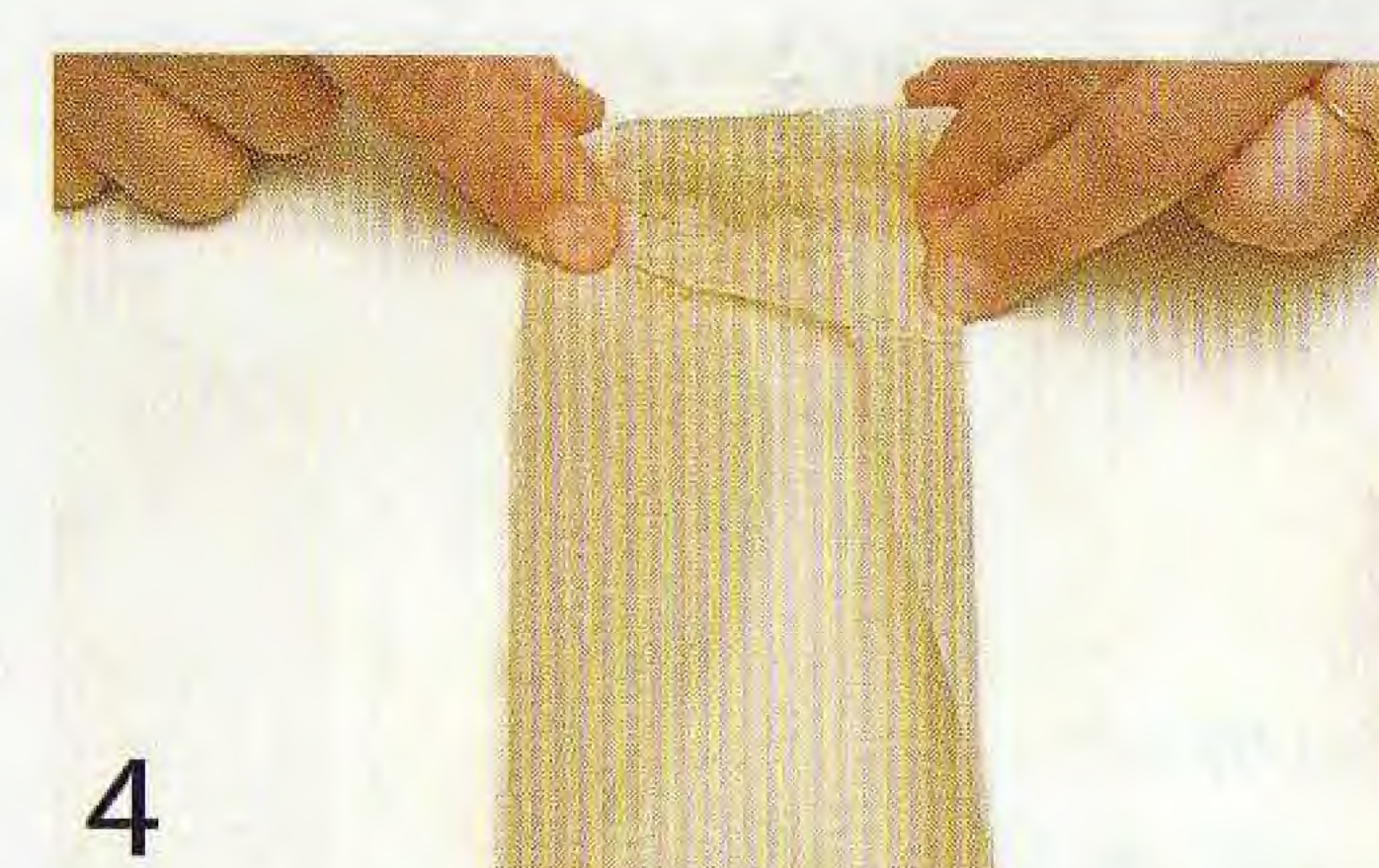
قَطّعي أوراق الديول إلى اثنين.



3

Etaler une demi-feuille et poser 1 c. à soupe de farce.

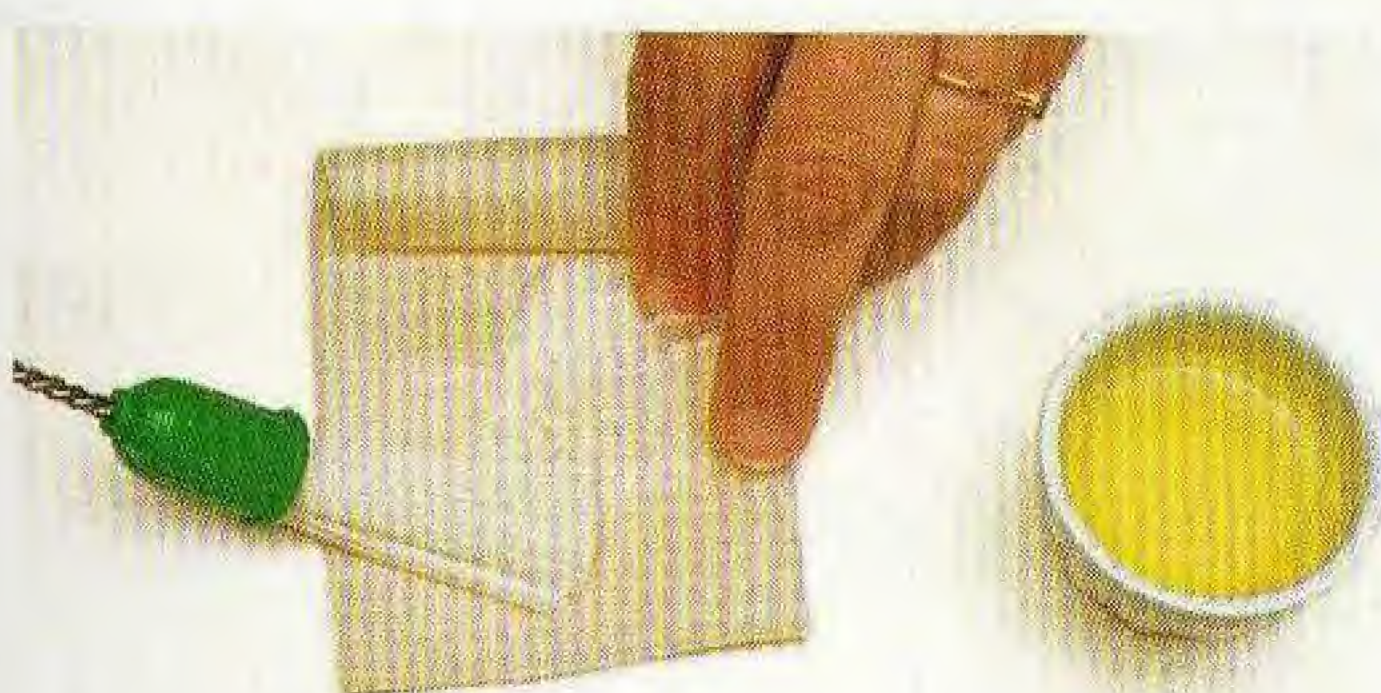
أفرشي نصف ورقة و ضعي 1 ملعقة كبيرة من الحشو.



4

Relever les côtés et rouler en serrant.

إرفعي الأطراف و لّفي بإحكام.



5

Replier le bord, enduire de blanc d'œuf, rouler et souder.

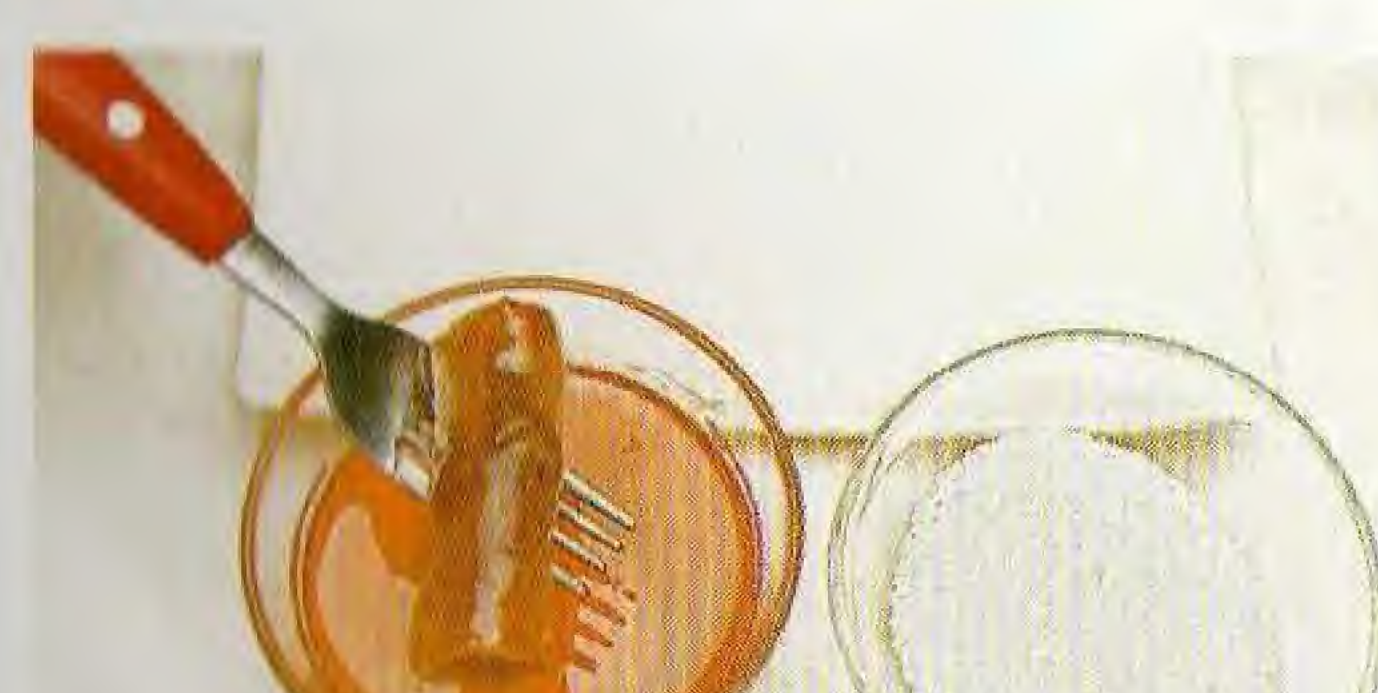
إثني الحافة، إطلّوها ببياض البيض، لّفي ثمّ ألصقي.



6

Enduire de margarine et dorer les deux faces au four préchauffé à 160°.

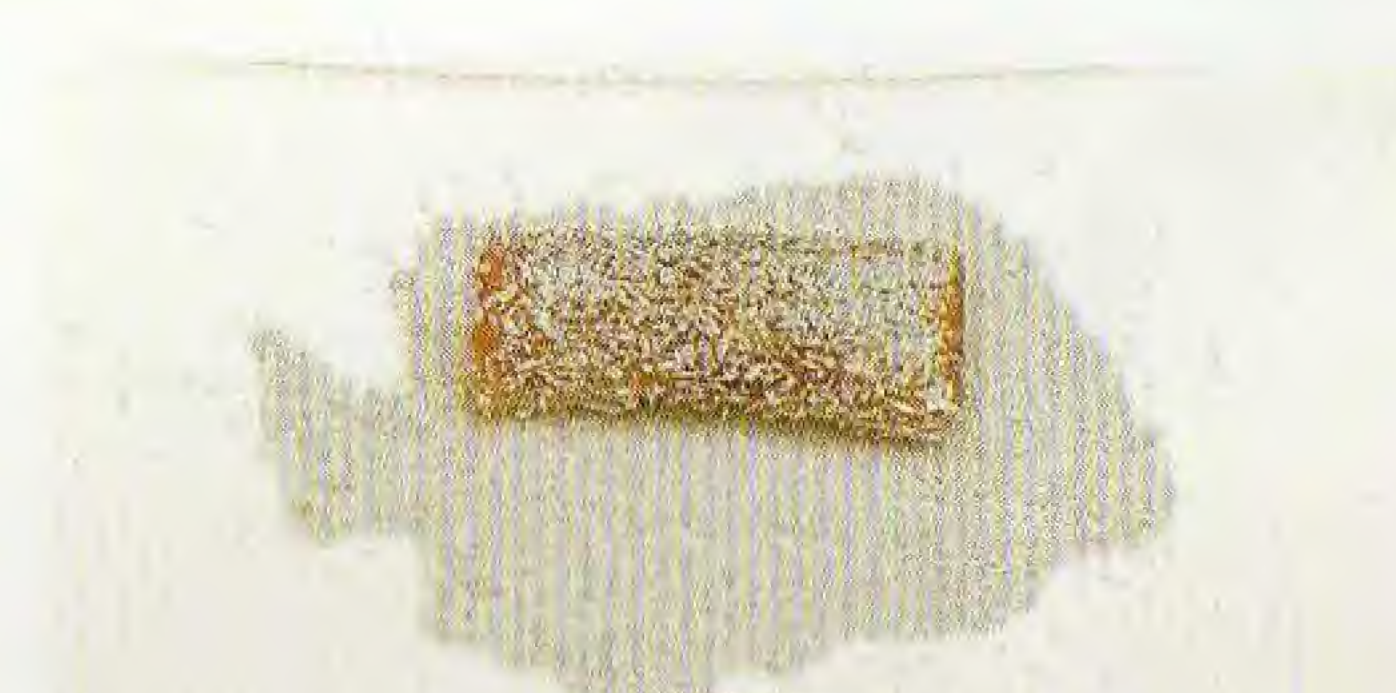
إطلّي اللّفائف بالمرغرين و أدخلها الفرن المسخّن على 160° إلى أن تأخذ لونا ذهبيا من الجانبين.



7

Tremper les cigares chauds dans le miel et égoutter.

أغطسي السجائر في العسل و هي ساخنة ثمّ قطريها.



8

Enrober de noix de coco et servir.

رمّديها في جوز الهند وقدميها.



# Qtayef

## INGRÉDIENTS

- 1 paquet de qtayef syrienne
- 250 g de margarine fondue

## Farce :

- 3 mesures d'amandes émondées finement moulues (300 g)
- 1 mesure de sucre cristallisé (100 g)
- 2 c.-à-s. de margarine fondue
- 1 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger
- ½ c. à café de cannelle

## LA DÉCORATION

- 500 g de miel
- 50 g de pistaches grossièrement moulues

# قطايف

## المقادير

• 1 كيس قطايف سورية

• 250 غ مرجرين ذائبة

## الحشو :

• 3 كيلة لوز مقشّر مرحي رقيق (300 غ)

• 1 كيلة سكر مسحوق (100 غ)

• 2 ملعقة كبيرة مرجرين ذائبة

• 1 كوب شاي ماء الزهر

• ½ ملعقة صغيرة قرفة

## التزيين

• 500 غ عسل

• 50 غ فستق مرحي خشن





# Le Papillon

## INGRÉDIENTS

### Pâte :

- 250 g de farine (SIM)
- 100 g de margarine fondue et refroidie
- ½ c. à café d'extrait de vanille
- ½ verre d'eau de fleurs d'oranger + ½ verre d'eau

### Farce :

- 250 g d'amandes émondées finement moulues
- 150 g de sucre cristallisé
- 1 à 2 œufs
- 1 c. à café de zeste de citron
- ½ c. à café d'extrait de vanille
- Colorant alimentaire

## LA DÉCORATION

- Blanc d'œuf
- 50 g de noisettes
- 1 kg de miel + 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger



# الفراشة

## المقادير

### عجينة :

- 250 غ فرينة (سيم)
- 100 غ مرجرين مذابة
- ½ ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- ½ كوب ماء الزهر + ½ كوب ماء

### الحشو:

- 250 غ لوز مقشّر مرحي رقيق
- 150 غ سكر مسحوق
- 1 إلى 2 بيض
- 1 ملعقة صغيرة بشر ليمون
- ½ ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- ملّون غذائي

## التزيين

- بياض بيض
- 50 غ بندق
- 1 كغ عسل + 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر





1

Préparer la pâte et la farce ( voir page 19 Dziryète au moule). Colorer la farce.

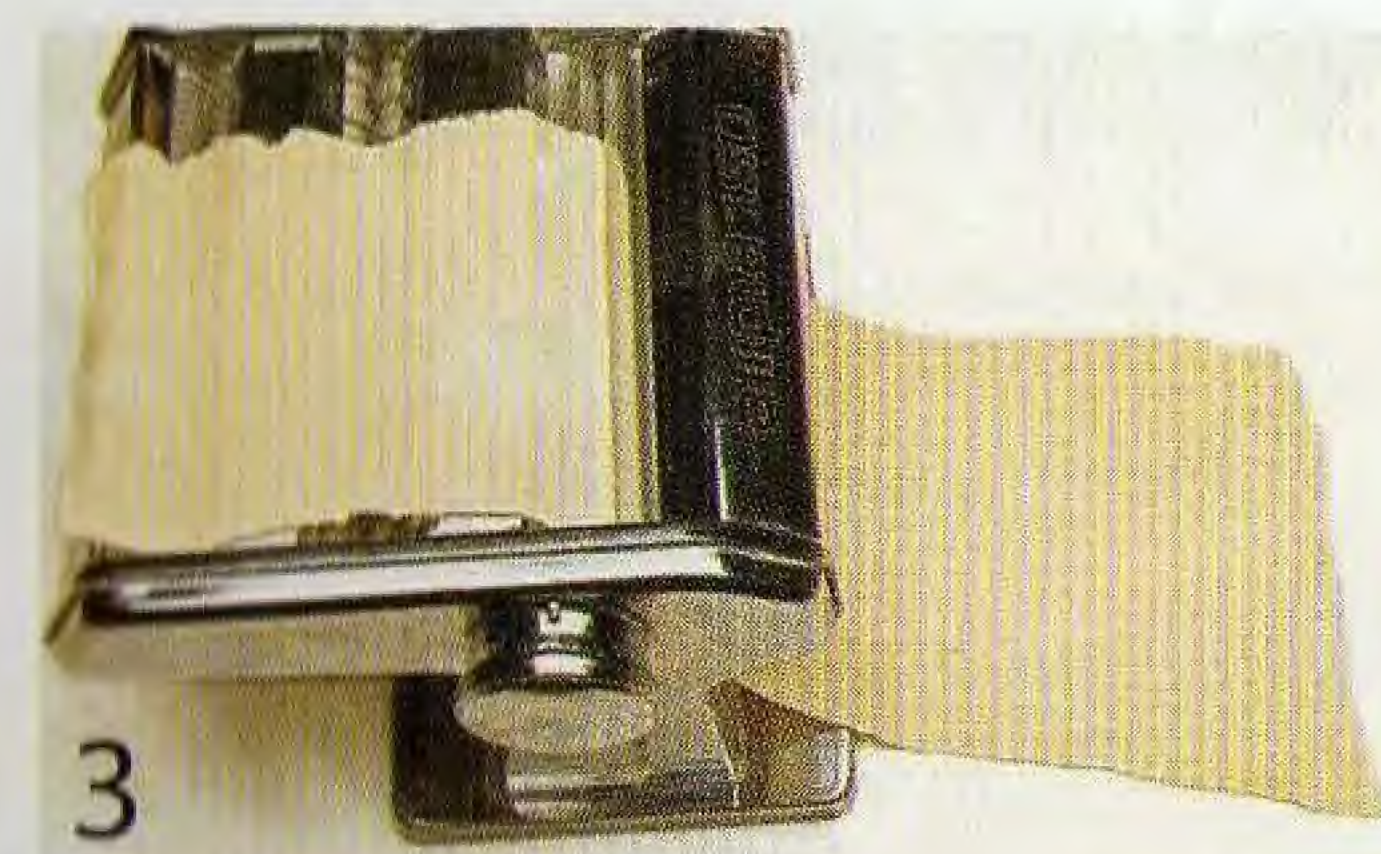
حضري العجينة و الحشو (أنظري ص. 19 دزريات القالب) ثم لوني الحشو.



2

Mettre la farce dans un sac de congélation, abaisser à 5 mm d'épaisseur et découper des ronds de 8 cm de diamètre.

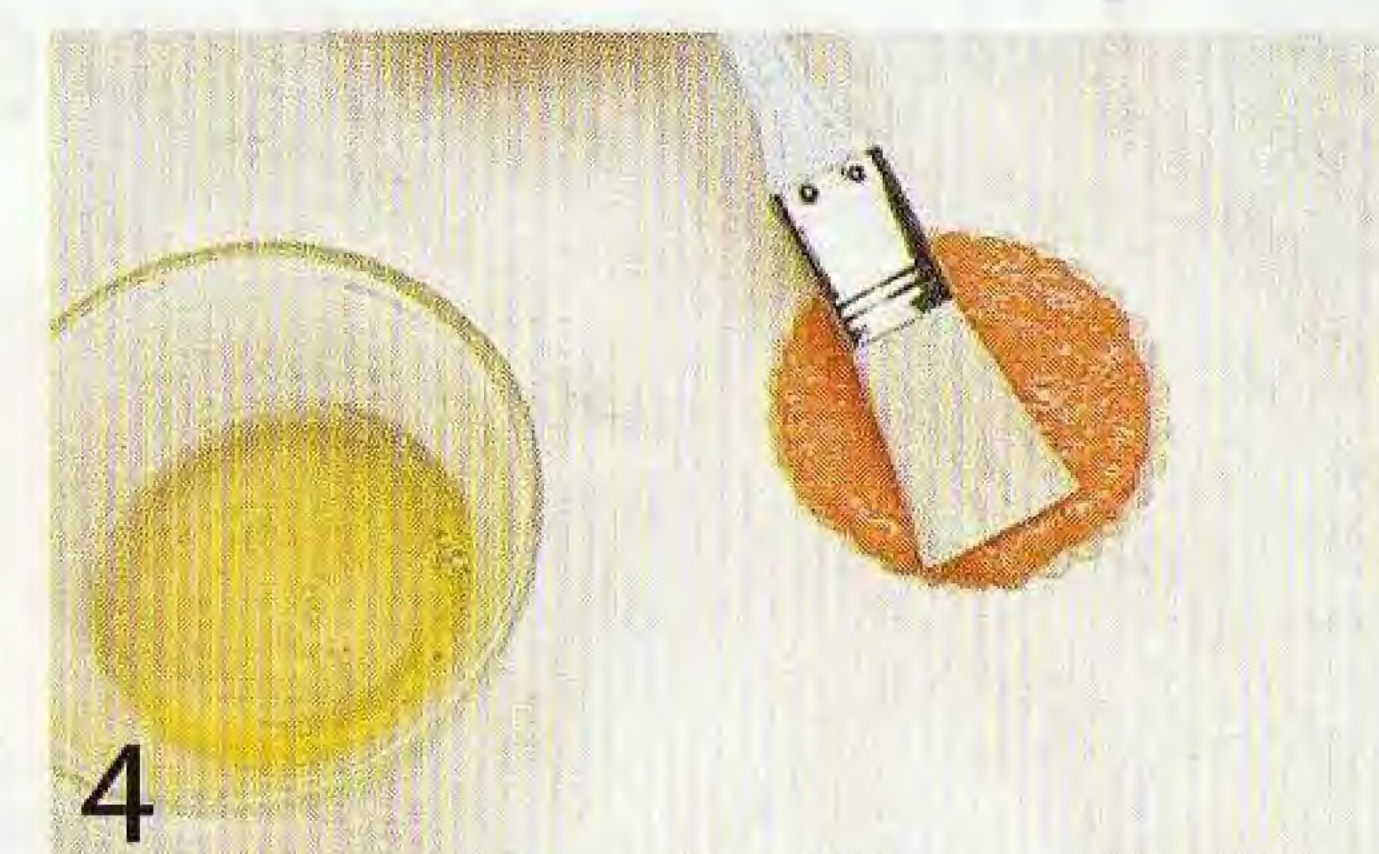
ضعي الحشو في كيس تجميد، أبسطيه على سمك 5 مم و قطعي دوائر قطرها 8 سم.



3

Ouvrir la pâte, en saupoudrant de farine, au n°1, 3, 4 et 6 et découper des ronds de 8 cm de diamètre.

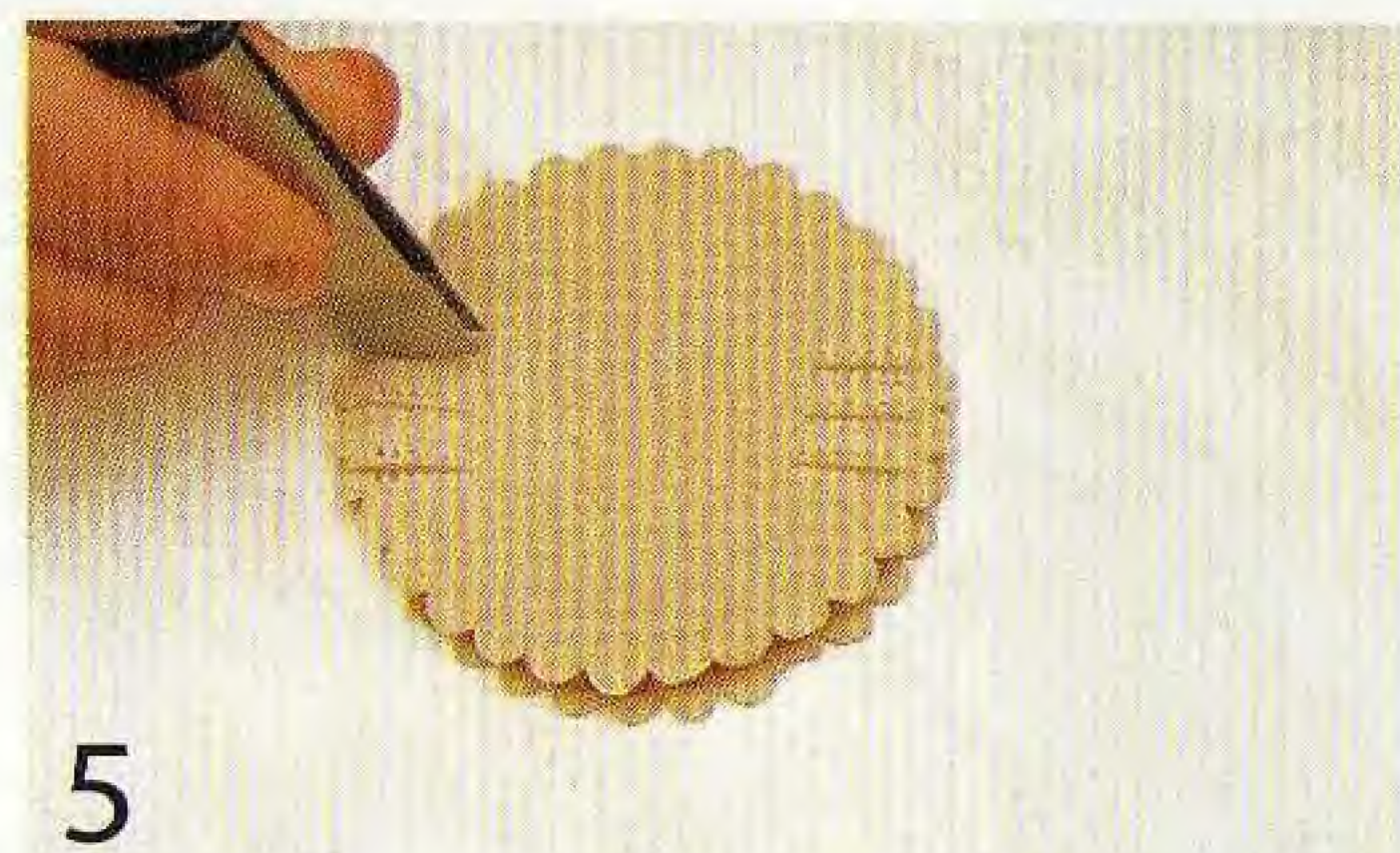
رشّي العجينة بالفرينة و افتحها على الأرقام 1، 3، 4 و 6 و قطعي دوائر قطرها 8 سم.



4

Enduire les ronds de pâte et de farce de blanc d'œuf et procéder au montage.

إطلي دوائر العجينة و الحشو ببياض البيض ثم ركبي الأشكال.



5

Fariner les bouts de la pince (néqache) et décorer les gâteaux.

رشّي أطراف النقّاش بالفرينة و زيني الحلوى.



6

Fermer les ronds en enduisant de blanc d'œuf et reformer les ouvertures.

أغلقي الدوائر باستعمال بياض البيض ثم أعيدي تشكيل الفتحات.



7

Piquer et enduire le milieu, fixer une noisette et enfourner à 160° pendant 15 mn.

أوخزي وسط الحلوى، اطليه بالبياض، ثبتي حبة بندق ثم أدخلها الفرن على 160° لمدة 15 دقيقة.



8

Allumer le grill et laisser encore 10 mn. Retirer du four et tremper dans le miel chaud.

إشعلي الشواية و اتركها 10 دقائق أخرى. أخرجها من الفرن و اغطسها في العسل الساخن.



# Skandraniète el warqa

# سكندرانيات الورقة

## INGRÉDIENTS

### Pâte :

- 500 g de farine (SIM)
- 150 g de margarine fondue et refroidie
- ½ c. à café d'extrait de vanille
- ½ verre d'eau de fleurs d'oranger + ½ verre d'eau

### Farce :

- 500 g d'amandes émondées finement moulues
- 300 g de sucre cristallisé
- 2 à 3 œufs
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1 c. à café d'extrait de vanille

## LA DÉCORATION

- 1 c. à soupe de cacao
- 1 kg de miel
- Perles argentées fines

## المقادير

### العجينة :

- 500 غ فرينة (سيم)
- 150 غ مرجرين مذابة و باردة
- ½ ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- ½ كوب ماء الزهر + ½ كوب ماء

### الحشو:

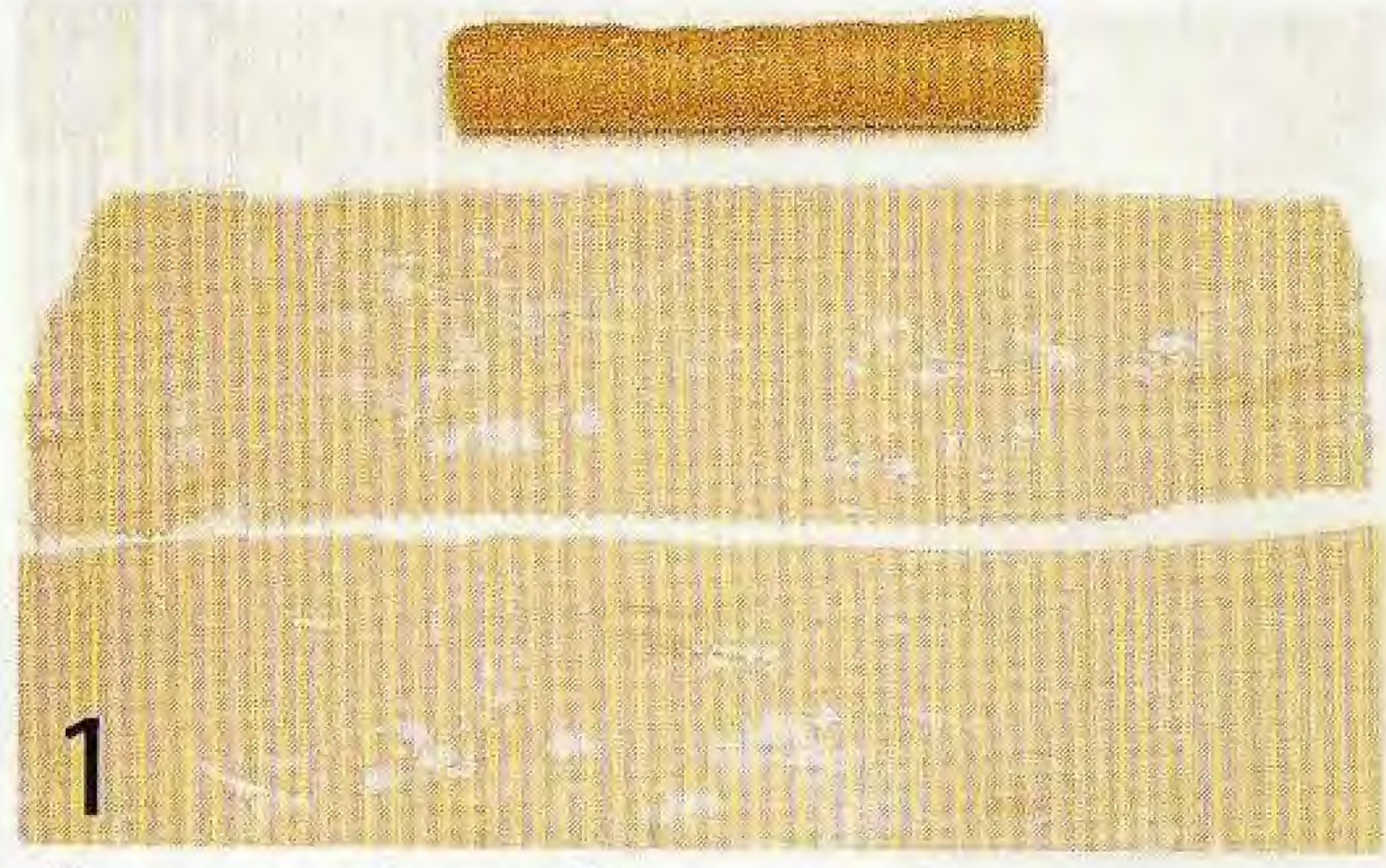
- 500 غ لوز مقشّر مرحي رقيق
- 300 غ سكر مسحوق
- 2 إلى 3 بيض
- 1 ملعقة كبيرة بشر ليمون
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا

## التزيين

- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- 1 كغ عسل
- لآلئ فضية صغيرة







1  
Préparer la pâte : voir page 22 « Troncs d'arbres », sans colorer. Pour la farce : voir p.19 « Dziryète au moule » et rouler en boudins de 2,5 cm de diamètre.

حضري العجينة : أنظري الصفحة 22 « جذوع الأشجار » دون تلوينها. بالنسبة للحشو : أنظري الصفحة 19 « ذريبات القالب » ثم لفّيه على شكل حرايش سمكها 2,5 سم.



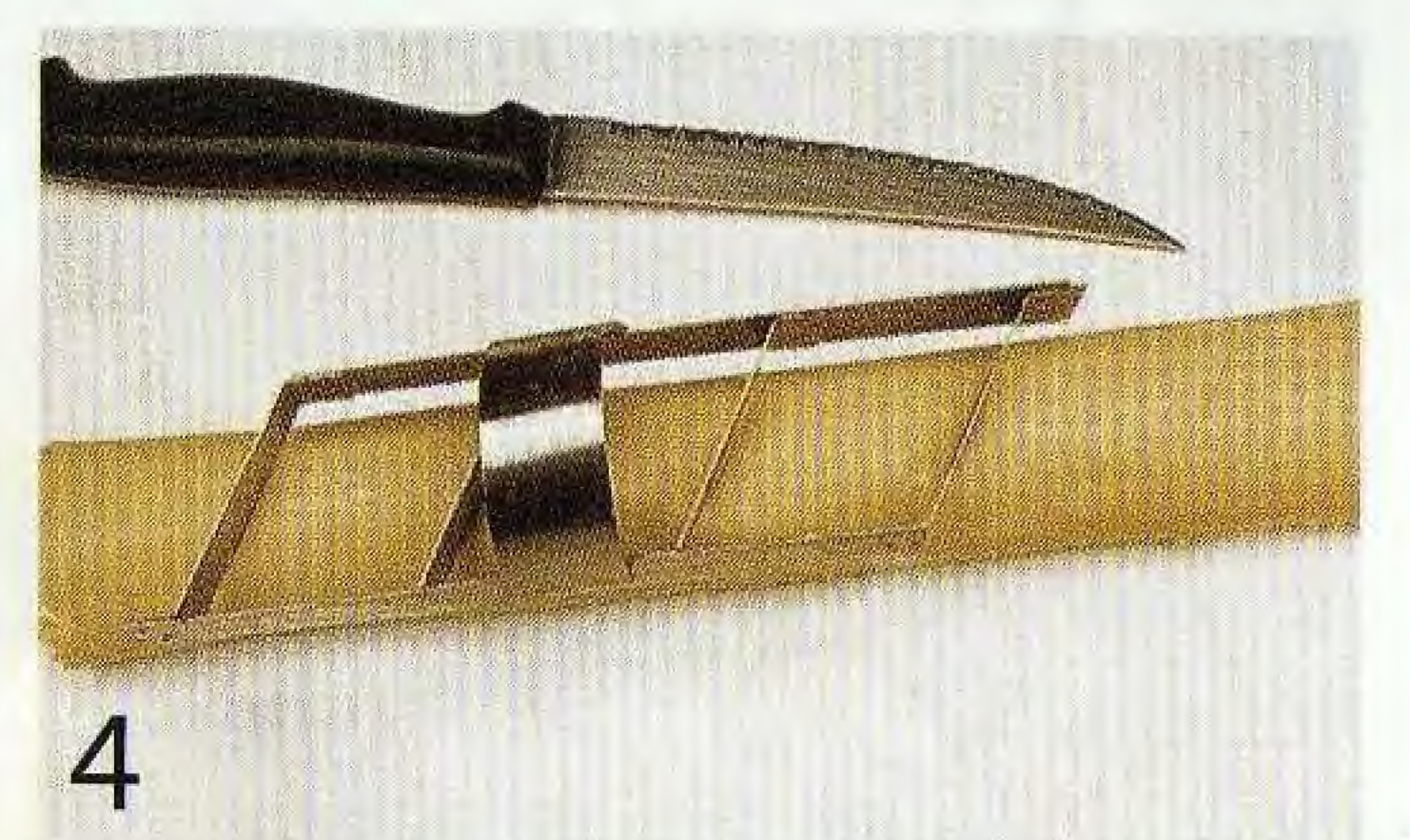
2  
Enduire les morceaux de pâte de blanc d'œuf et coller.

إطلي قطع العجينة ببيض البيض و ألصقيها.



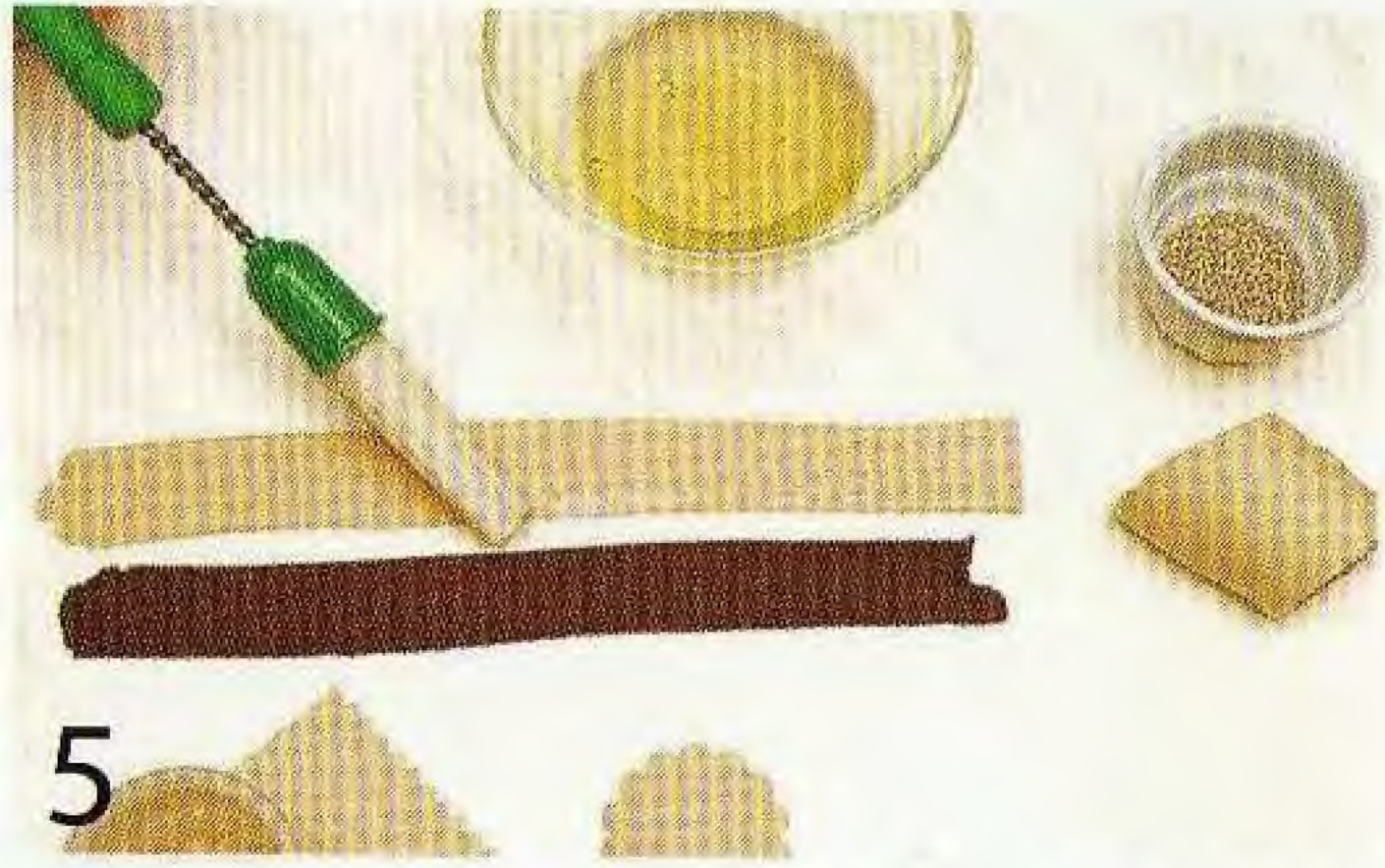
3  
Poser le boudin de farce, rouler deux fois et couper à la roulette.

ضعي حبوبش الحشو، لفي مرتين ثم قطعي بالجريرة.



4  
Tracer les losanges et couper au couteau à pain.

سّطري معينات (مقروطات) و قطعيها بالسكين المسنن.



5  
Colorer un peu de pâte au cacao. Abaisser au n°1, 3 et 5 et coller des rubans bicolores d'1 cm de large au blanc d'œuf.

لوّني قطعة من العجينة بالكاكاو. أبسطيها على الأرقام 1، 3 و 5 و ألصقي أشرطة ملوّنة عرضها 1 سم باستعمال بياض البيض.



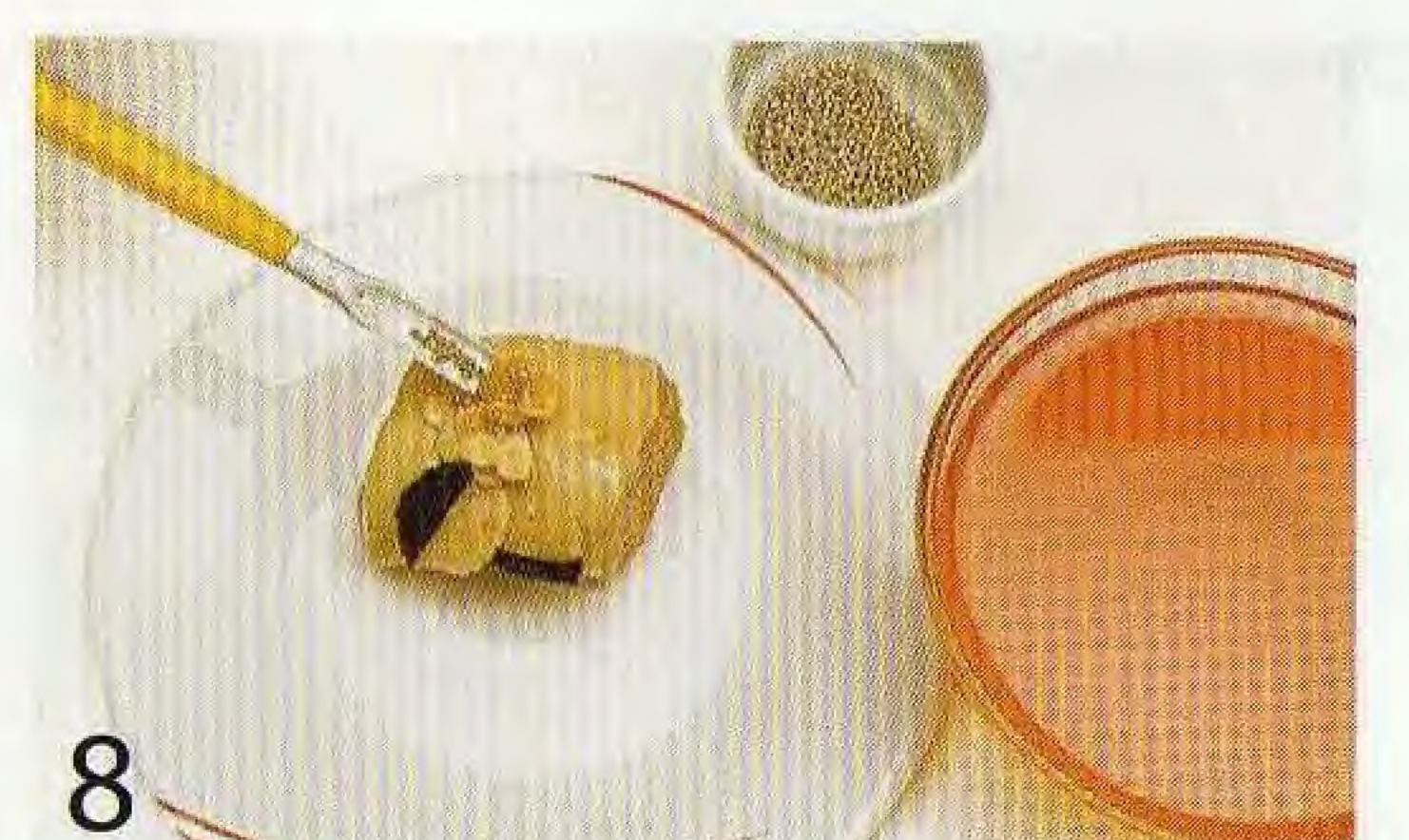
6  
Façonner des feuilles et des fleurs et fixer au blanc d'œuf sur les gâteaux.

شكلي أوراقا و أزهارا و ثبتيها ببيض البيض على الحلوى.



7  
La cuisson : voir les (Troncs d'arbres), en laissant 5 mn seulement en position grill.

الطهي : أنظري ص. ( جذوع الأشجار)، مع تركها 5 دقائق فقط بعد إشعال الشواية.



8  
Tremper les gâteaux dans le miel chaud dès la sortie du four puis décorer.

أغطسي الحلوى في العسل الساخن فور إخراجها من الفرن ثم زينها.



# Baqlawwa

## INGRÉDIENTS

### Pâte :

- 4 mesures de farine (SIM) (1kg)
- 1 mesure de smen fondu (200g)
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 verre d'eau de fleurs d'oranger
- ½ verre d'eau
- 1 pincée de sel tamisée

### Farce :

- 3 mesures d'amandes émondées moulues (1 kg)
- 200 g de sucre cristallisé
- ½ c. à café de cannelle
- 2 c. à soupe de smen
- 1 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger

## LA DÉCORATION

- 1,500 kg de miel
- Maizena
- 250 g de smen fondu
- Amandes entières

## MATÉRIEL

- 1 plateau de 30 x 24 cm



# بقلاوة

## المقادير

### عجينة :

- 4 كيلة فرينة (سيم) (1 كغ)
- 1 كيلة سمن مذاب (200 غ)
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيлия
- 1 كوب ماء الزهر
- ½ كوب ماء
- 1 قرصة ملح مغريلة

### الحشو :

- 3 كيلة لوز مقشّر مرحي (1 كغ)
- 200 غ سكر مسحوق
- ½ ملعقة صغيرة قرفة
- 2 ملعقة كبيرة سمن
- 1 كوب شاي ماء زهر

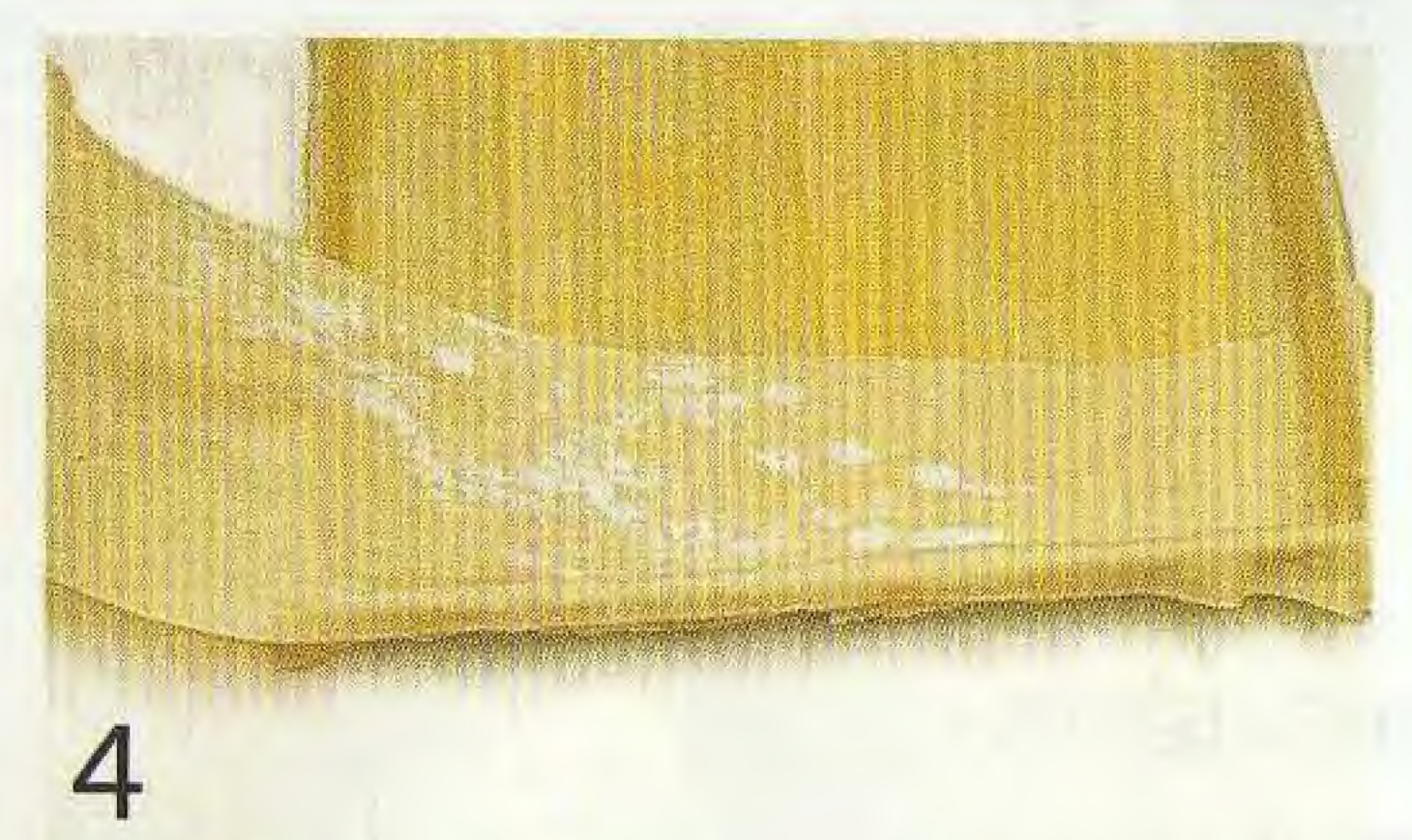
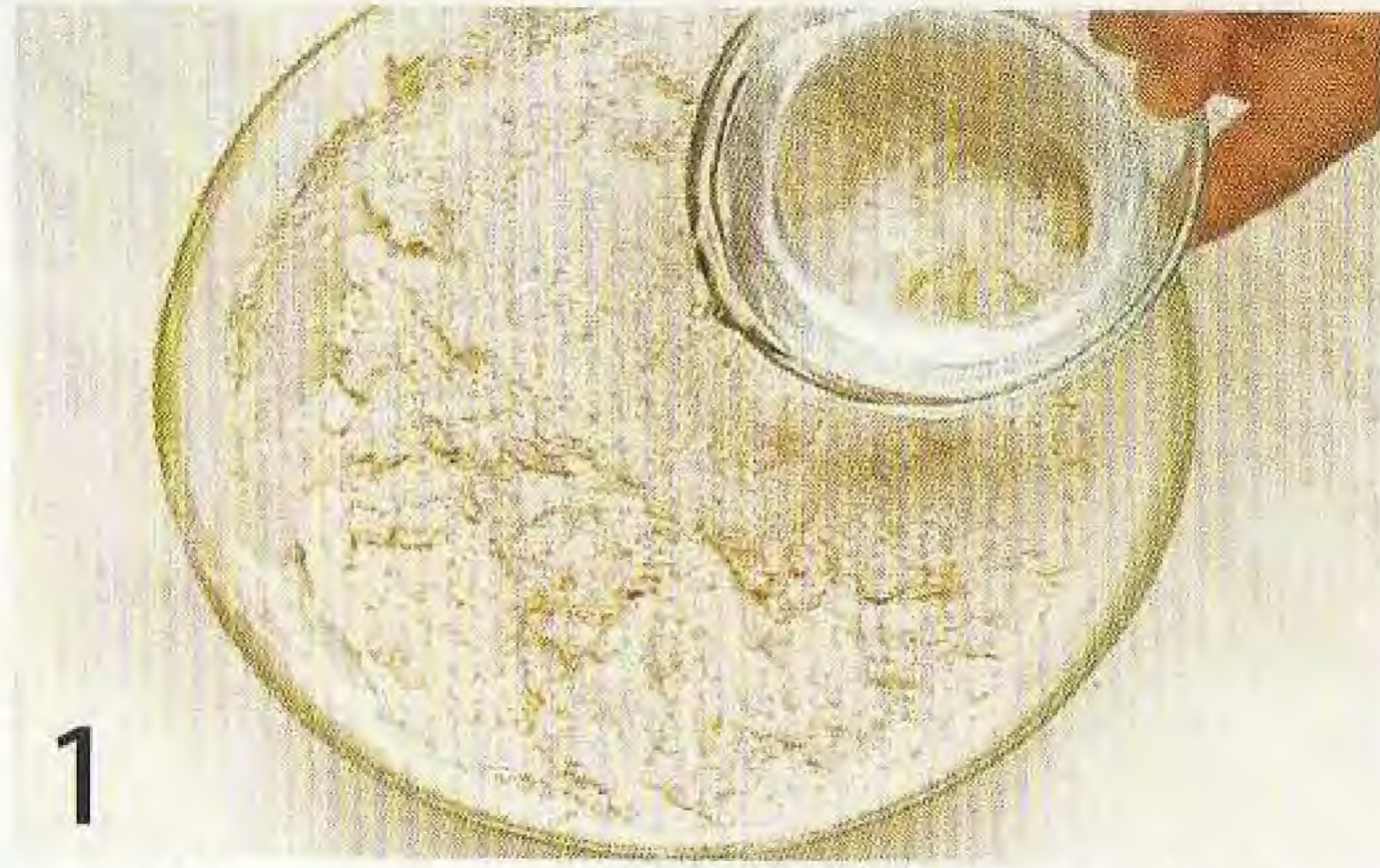
## التزيين

- 1,500 كغ عسل
- مايزينة
- 250 غ سمن مذاب
- لوز كامل

## اللوازم

- 1 صينية بمقاس 24x30 سم





**La pâte :** mélanger la farine, la vanille, le sel, le smen et bien frotter entre les mains. Ramasser avec les deux liquides tièdes pour éviter les grumeaux.

العجينة: أخلطي الفرينة و الفانيليا و الملح و السمن و افركي جيّدا باليدين. إجمعي بالماء و ماء الزهر الدافئين لتفادي تشكل الحبيبات.

**La farce :** mélanger les amandes et le sucre, ajouter la cannelle, le smen et rouler comme pour le couscous. Ramasser avec l'eau de fleurs d'oranger.

الحشو: أخلطي اللّوز و السكر. أضيفي القرفة و السمن و افركي مثل الكسكس، ثمّ اجمعي بماء الزهر

Ouvrir la pâte au n°1, 3, 4, 5 et 6, pour la couche de fond et celle de face. Pour les autres, terminer par le n°7. En saupoudrant de maïzena à chaque fois.

إفتحي العجينة على الأرقام 1، 3، 4، 5 و 6 بالنسبة لطبقة القاعدة وطبقة الوجه. أمّا للطبقات الأخرى، أختمي بالرقم 7. مع رشّ الماييزينة في كل مرة.

Tapiser au fur et à mesure le plateau enduit de smen fondu, de six couches de feuilles en enduisant copieusement chacune d'elles.

في نفس الوقت، إدهني الصينية بالسمن و أفرشيها بست طبقات من الأوراق مع الدهن الجيد لكل طبقة.



A la sixième couche, étaler la farce et bien égaliser.

بعد الطبقة السادسة، أفرغي الحشو و سوّي سطحه.

Recouvrir de six autres couches tout en enduisant copieusement, découper des losanges, décorer de nœuds en pâte et piquer de demi-amandes.

أضيفي ستّ طبقات أخرى مع الدهن المستمرّ بالسمن. قطّعي معينات و زيتنيها بربطات من العجينة و نصف حبة لوز.

Couper les bords, enduire de smen fondu et enfourner 45 mn à 180°. Allumer le grill et faire dorer 30 mn.

قطّعي الخواف، إدهني الوجه بالسمن الدائب و أدخلها الفرن على 180° لمدة 45 دقيقة. ثمّ اشعلي شواية الفرن و اتركها مدة 30 دقيقة إلى أن تأخذ لونا ذهبيا.

Dés la sortie du four, arroser de miel chaud. Laisser reposer 1 nuit puis séparer les gâteaux et présenter dans des caissettes étanches.

إسقيها بالعسل الساخن فور إخراجها من الفرن. دعها ترتاح ليلة كاملة ثمّ فرّقي المعينات و قدّمي الحلوى في حاويات عازلة.



# Tronçons aux amandes effilées

# قطع برقائق اللوز

## INGRÉDIENTS

### Pâte :

- 500 g de farine (SIM)
- 150 g de margarine fondue et refroidie
- ½ c. à café d'extrait de vanille
- ½ verre d'eau de fleurs d'oranger + ½ verre d'eau
- 1 blanc d'œuf

### Farce :

- 500 g d'amandes non émondées moulues
- 300 g de sucre cristallisé
- 3 œufs
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1 c. à café de vanille

## LA DÉCORATION

- 200 g d'amandes effilées
- 1 kg de miel + 1 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger



## المقادير

### عجينة :

- 500 غ فرينة (سيم)
- 150 غ مرجرين مذابة و باردة
- ½ ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- ½ كوب ماء الزهر + ½ كوب ماء
- 1 بياض البيض

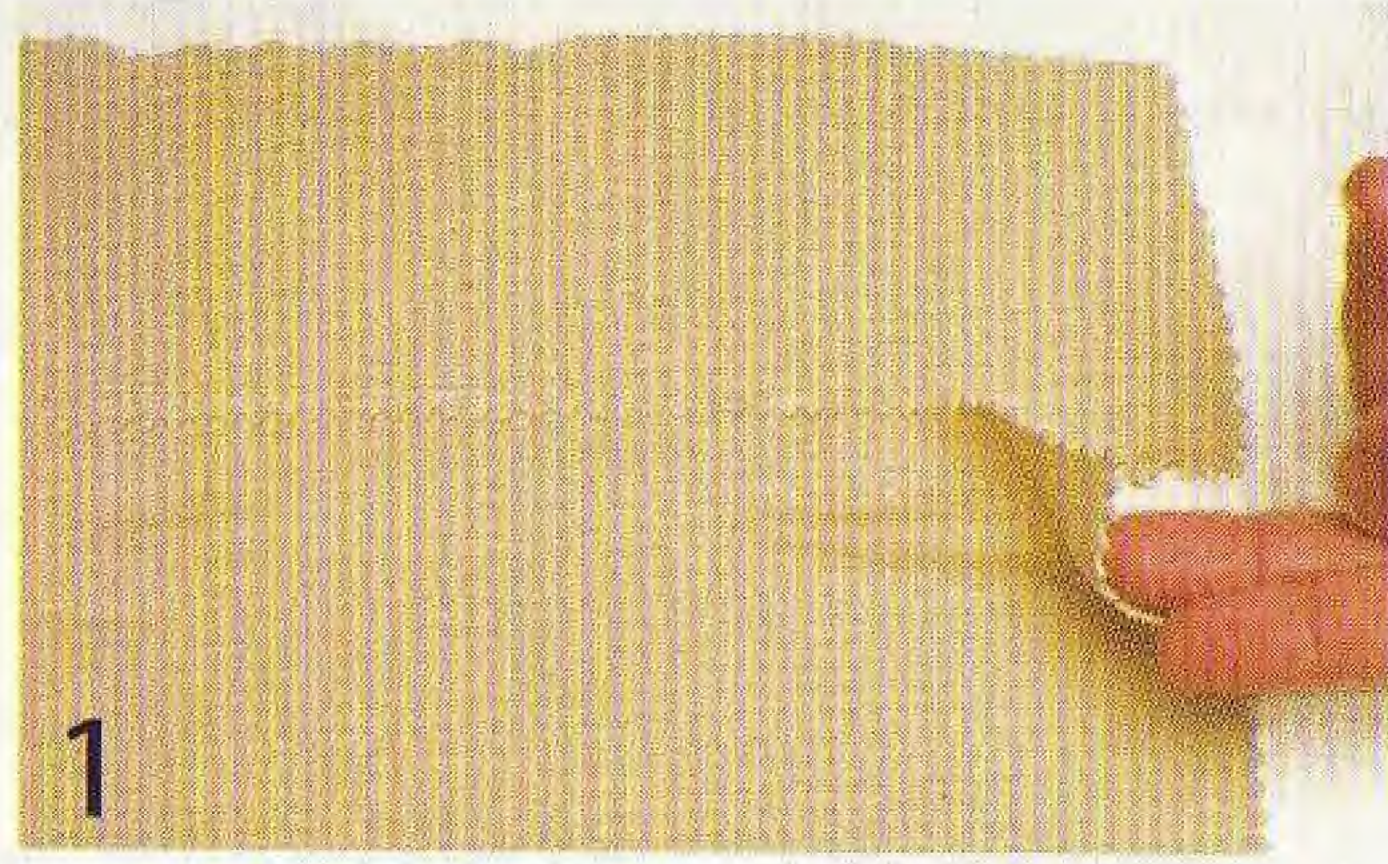
### الحشو:

- 500 غ لوز غير مقشّر مرحي
- 300 غ سكر مسحوق
- 3 ببيض
- 1 ملعقة كبيرة بشر ليمون
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

## التزيين

- 200 غ رقائق اللوز
- 1 كغ عسل + 1 ملعقة كبيرة ماء الزهر





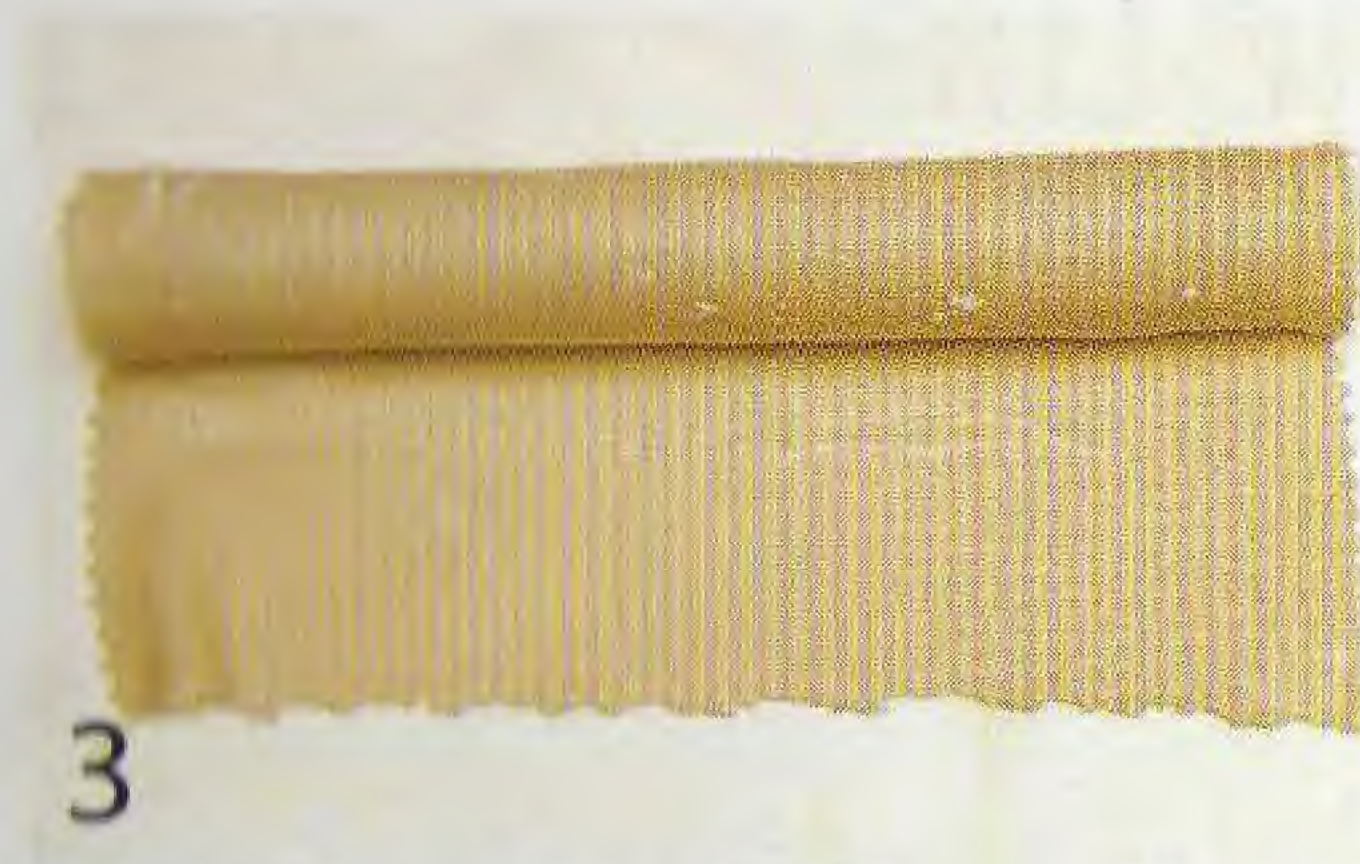
1  
Procéder comme pour les « Troncs d'arbres » sans colorer la pâte, découper deux rectangles de 15 cm x 10 et coller au blanc d'œuf.

أنظري الطريقة ص. « جذوع الأشجار » دون تلوين العجينة، ثمّ قطعي مستطيلين بمقاس 15x10 سم وألصقيهما ببياض البيض.



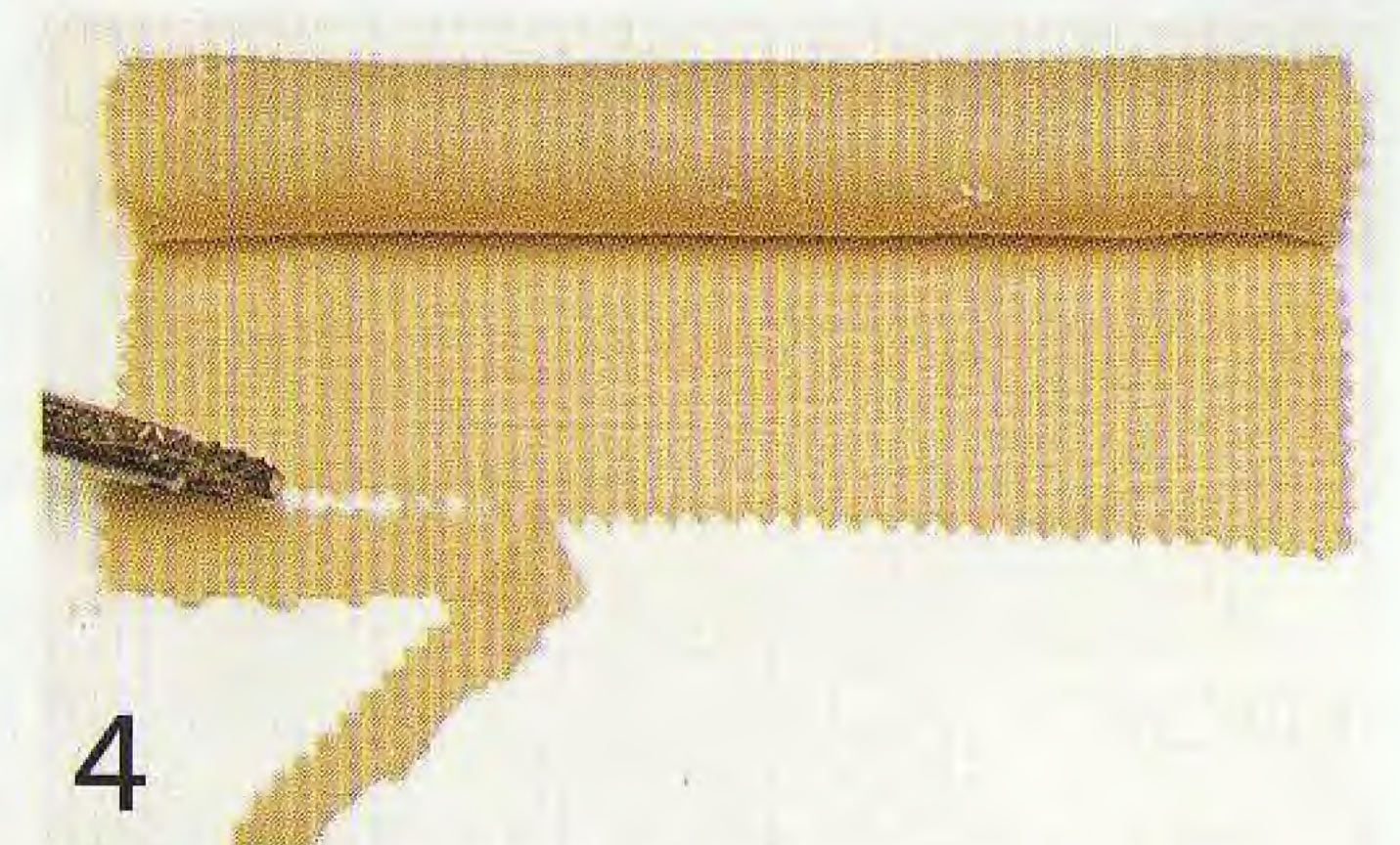
2  
Pour la farce : voir p.19. Poser un boudin de farce d'1,5 cm de diamètre et égaliser la largeur de pâte.

للحشو : أنظري الصفحة 19. ضعي حبوبشا من الحشو قطره 1,5 سم و سوي سطح العجينة.



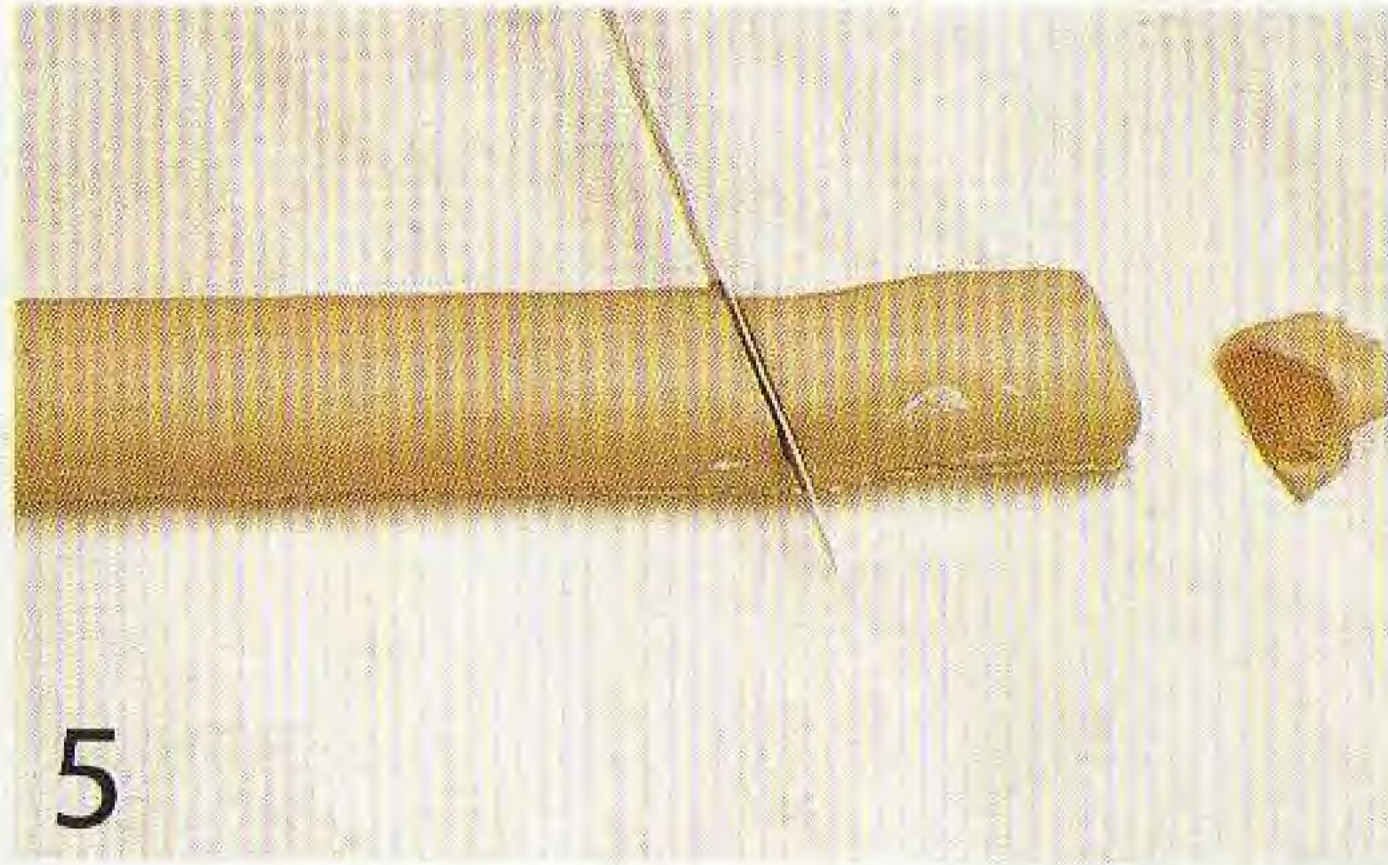
3  
Enduire la pâte de blanc d'œuf et rouler deux fois.

إطليها ببياض البيض و لفيها مرّتين.



4  
Couper à la roulette et égaliser la surface.

قطعي بالجريرة و سوي السطح.



5  
Découper en tronçons de 5 cm de long.

جزئها إلى قطع طولها 5 سم.



6  
Enduire de blanc d'œuf et enrober d'amandes effilées.

إطلي مرّة أخرى بالبياض و رمديها في رقائق اللوز.



7  
Pour la cuisson, procéder comme pour les « Troncs d'arbres » .

بالنسبة للطهي، أنظري الطريقة ص. « جذوع الأشجار » .



8  
Allumer le grill et laisser dorer les amandes effilées seulement. Tremper les gâteaux dans le miel chaud dès la sortie du four.

إشعلي الشواية و دعي رقائق اللوز فقط تأخذ لونا ذهبيا. ثمّ اغطسي الحلوى مباشرة في العسل الساخن.



# Dziriyète au moule

# دزريات القالب

## INGRÉDIENTS

### Pâte :

- 500 g de farine (SIM)
- 150 g de margarine fondue et refroidie
- ½ c. à café d'extrait de vanille
- ½ verre d'eau de fleurs d'oranger + ½ verre d'eau

### Farce :

- 500 g d'amandes émondées finement moulues
- 300 g de sucre cristallisé
- 2 à 3 œufs
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1 c. à café d'extrait de vanille

## LA DÉCORATION

- Amandes émondées
- 1 kg de miel + 3 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger



## المقادير

### عجينة :

- 500 غ فرينة (سيم)
- 150 غ مرجرين مذابة و باردة
- ½ ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- ½ كوب ماء الزهر + ½ كوب ماء

### الحشو:

- 500 غ لوز مقشّر مرحي رقيق
- 300 غ سكر مسحوق
- 2 إلى 3 بيض
- 1 ملعقة كبيرة بشر ليمون
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا

## التزيين

- لوز مقشّر
- 1 كغ عسل + 3 ملعقة كبيرة ماء الزهر





**1**  
**La pâte :** mélanger la farine, la vanille, la margarine et frotter. Ramasser avec le mélange d'eau et d'eau de fleurs en une pâte ferme. Couvrir et laisser reposer.

العجينة: أخلطي الفرينة و الفانيليا و المرجرين و افركي جيّدا. إجمعي بخليط الماء و ماء الزهر على شكل عجينة متماسكة. غطيها و دعيها ترتاح.



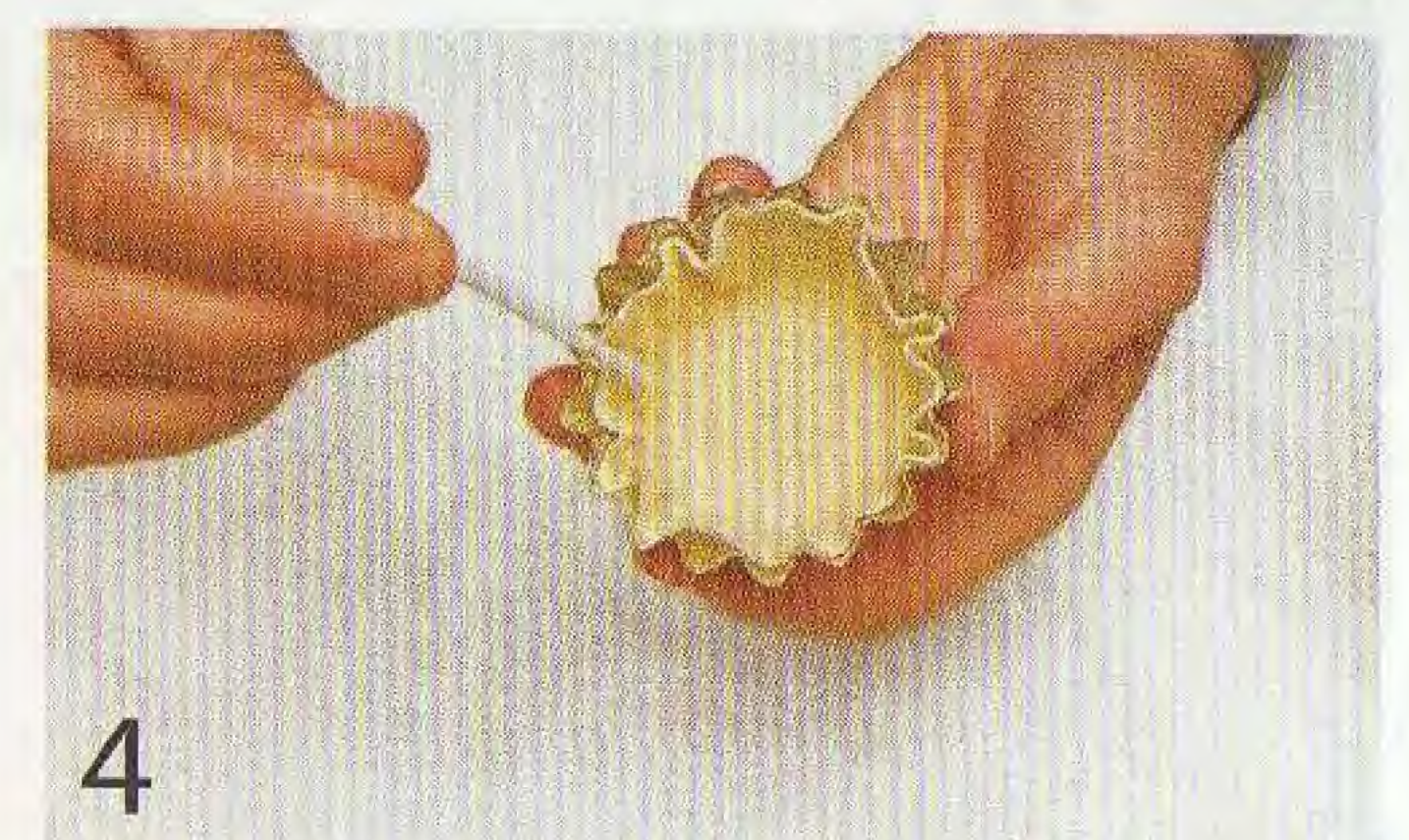
**2**  
**La farce :** mélanger les amandes, le sucre, le zeste, la vanille et ramasser avec les œufs, un à un. Puis, façonner des boules de 30g.

الحشو: أخلطي اللوز و السكر و بشر الليمون و الفانيليا و اجمعي بالبيض الواحدة تلو الأخرى ثم شكلي كرات بوزن 30 غ.



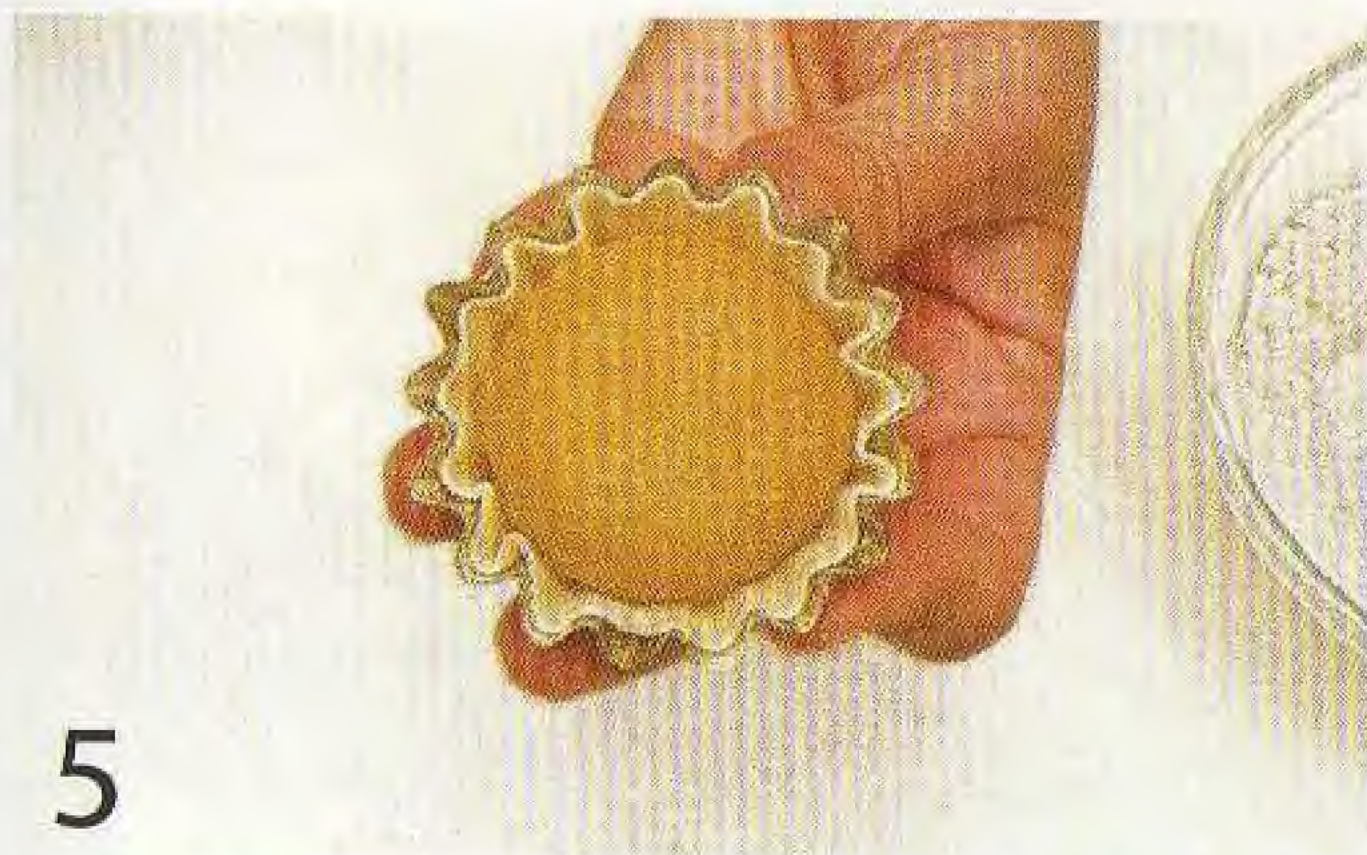
**3**  
Ouvrir la pâte à la machine au n°1, 3 et 5, en saupoudrant de farine à chaque fois.

إفتحي العجينة بالآلة على الأرقام 1، 3 و 5 مع رشّ الفرينة في كل مرة.



**4**  
Découper des ronds de 8 cm de diamètre, mettre dans des moules farinés et bien fonder les pointes.

قطّعي دوائر قطرها 8 سم، ضعها في قوالب مرشوشة بالفرينة مع تثبيت العجينة على الأطراف.



**5**  
Poser une boule de farce, l'aplatir légèrement et marquer de stries.

ضعي كرة حشو، سّطحها قليلا و سّطريها.



**6**  
Badigeonner de blanc d'œuf et piquer une amande.

إطليها ببيض البيض و ثبتي وسطها حبة لوز.



**7**  
Cuire 15 mn au four préchauffé à 160°. Allumer le grill et laisser encore 10 mn.

أدخليها الفرن المسخّن على 160° لمدة 15 دقيقة. إشعلي الشواية و دعيها 10 دقائق أخرى.



**8**  
A la sortie du four, tremper dans le mélange de miel et d'eau de fleurs d'oranger chaud.

فور إخراجها من الفرن، أغطسيها في خليط العسل و ماء الزهر الساخن.



# Khobz Tounès

## INGRÉDIENTS

- 6 œufs
- 1 verre de chapelure (pain grillé et moulu)
- 1 verre d'amandes émondées et moulues
- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 verre de margarine fondue
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 paquet de levure chimique

## SIROP

- 1 kg de sucre cristallisé
- 1 litre d'eau + 1 verre d'eau de fleurs d'oranger

## LA DÉCORATION

- 50 g d'amandes effilées grillées
- 30 g de cerises confites

## MATÉRIEL

- 1 plateau de 30 cm x 24 cm



# خبز تونس

## المقادير

- 6 بيض
- 1 كوب خبز محمّر و مرحي
- 1 كوب لوز مقشّر و مرحي
- 1 كوب سكر مسحوق
- 1 كوب مرجرين مذابة
- 1 ملعقة كبيرة بشر الليمون
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 1 كيس خميرة كيميائية

## الشربات

- 1 كغ سكر مسحوق
- 1 لتر ماء + 1 كوب ماء زهر

## التزيين

- 50 غ رقائق اللوز محمّصة
- 30 غ كرز مصبّر

## اللوازم

- صينية بمقاس 30 x 24 سم





1

Battre les œufs en versant le sucre.

أخفقي البيض مع سكب السكر في نفس الوقت.



2

Ajouter la vanille, le zeste et la levure sans cesser de battre.

أضيفي الفانيليا وبشر الليمون و الخميرة مع الاستمرار في الخفق.



3

Ajouter la margarine, les amandes et la chapelure en continuant de battre.

أضيفي المرغرين و اللوز و الخبز المرحي مع الخفق أيضا.



4

Le sirop : mélanger les ingrédients, porter à ébullition, laisser 15 mn et éteindre.

الشربات: أخلطي المقادير، ضعيها تغلي و اتركها 15 دقيقة ثم أطفئي النار.



5

Enduire le plateau de margarine, verser le mélange et cuire au four préchauffé à 160° pendant 20 mn. Allumer le grill et laisser encore 15 mn.

إدهني الصينية بالمرغرين، أسكي الخليط و اطهيه في الفرن المسخن على 160° لمدة 20 دقيقة. إشعلي الشواية و دعها 15 دقيقة أخرى.



6

A la sortie du four, verser le sirop progressivement jusqu'à ce que la gâteau en ait absorbé suffisamment.

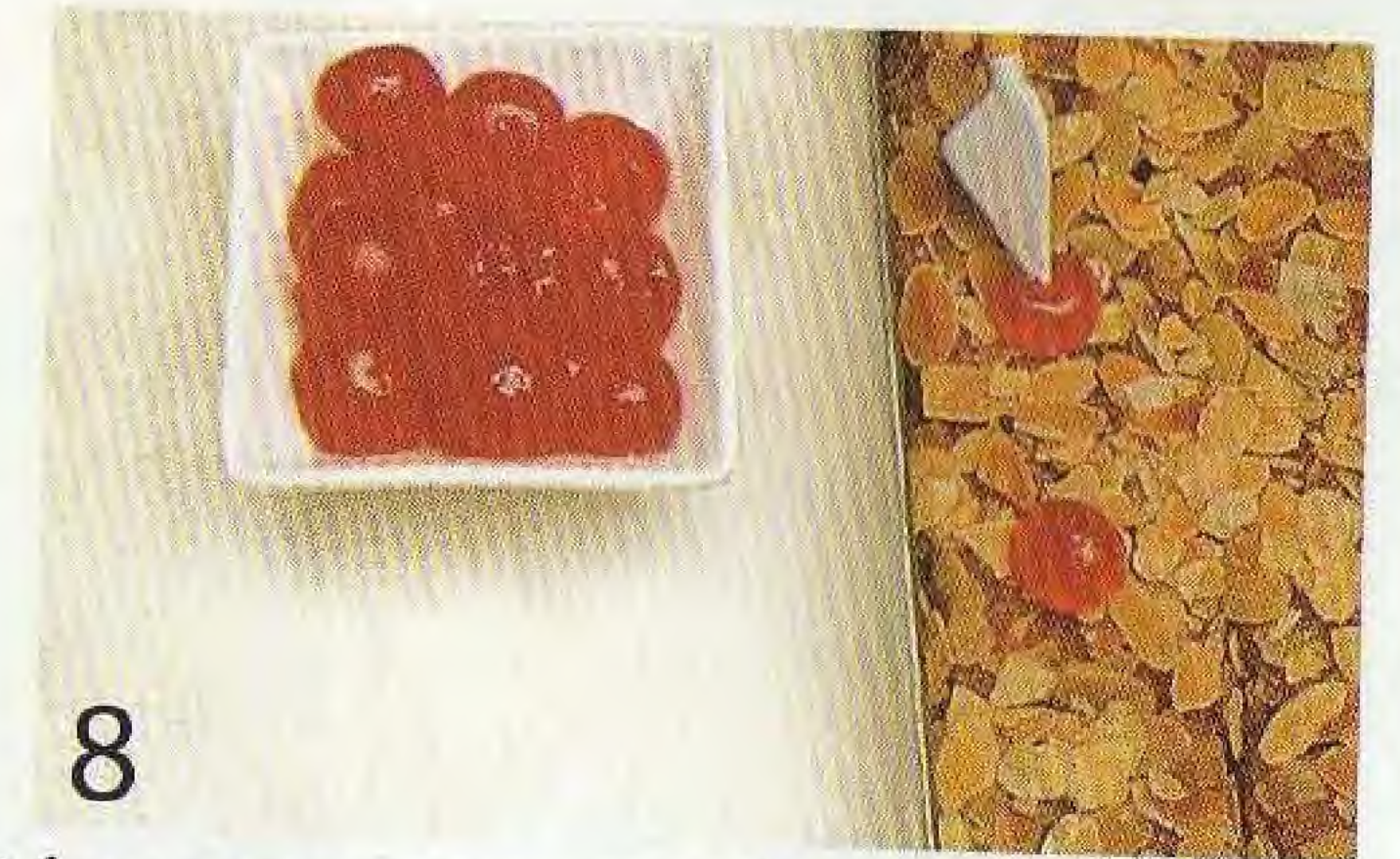
فور إخراجها من الفرن أسكي الشربات تدريجيا إلى أن تشرب الحلوى بشكل كاف.



7

Laisser refroidir et décorer aux amandes effilées.

دعي الحلوى تبرد و زينها برقائق اللوز.



8

Découper en carrés ou en losanges et garnir de demi-cerises.

قطعيها على شكل مربعات أو معينات و زينها بأنصاف الكرز.



# Troncs d'arbres

# حذوع الأشجار

## INGRÉDIENTS

### Pâte :

- 500 g de farine (SIM)
- 150 g de margarine fondue et refroidie
- ½ c. à café d'extrait de vanille
- ½ verre d'eau de fleurs d'oranger + ½ verre d'eau + Colorant rouge
- 1 blanc d'œuf

### Farce :

- 500 g d'amandes non émondées moulues
- 300 g de sucre cristallisé
- 3 œufs
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1 c. à café de vanille

## LA DÉCORATION

- 1 kg de miel



مقادير

1 كغ

110 غ فرينة (سيم)

110 غ مرغرين مذابة و باردة

1 ملعقة صغيرة مستخلص

فانيليا

1 كوب ماء الزهر + ½ كوب ماء

لون أحمر

بياض البيض

300 غ

110 غ لوز غير مقشر مرحي

110 غ سكر مسحوق

بياض

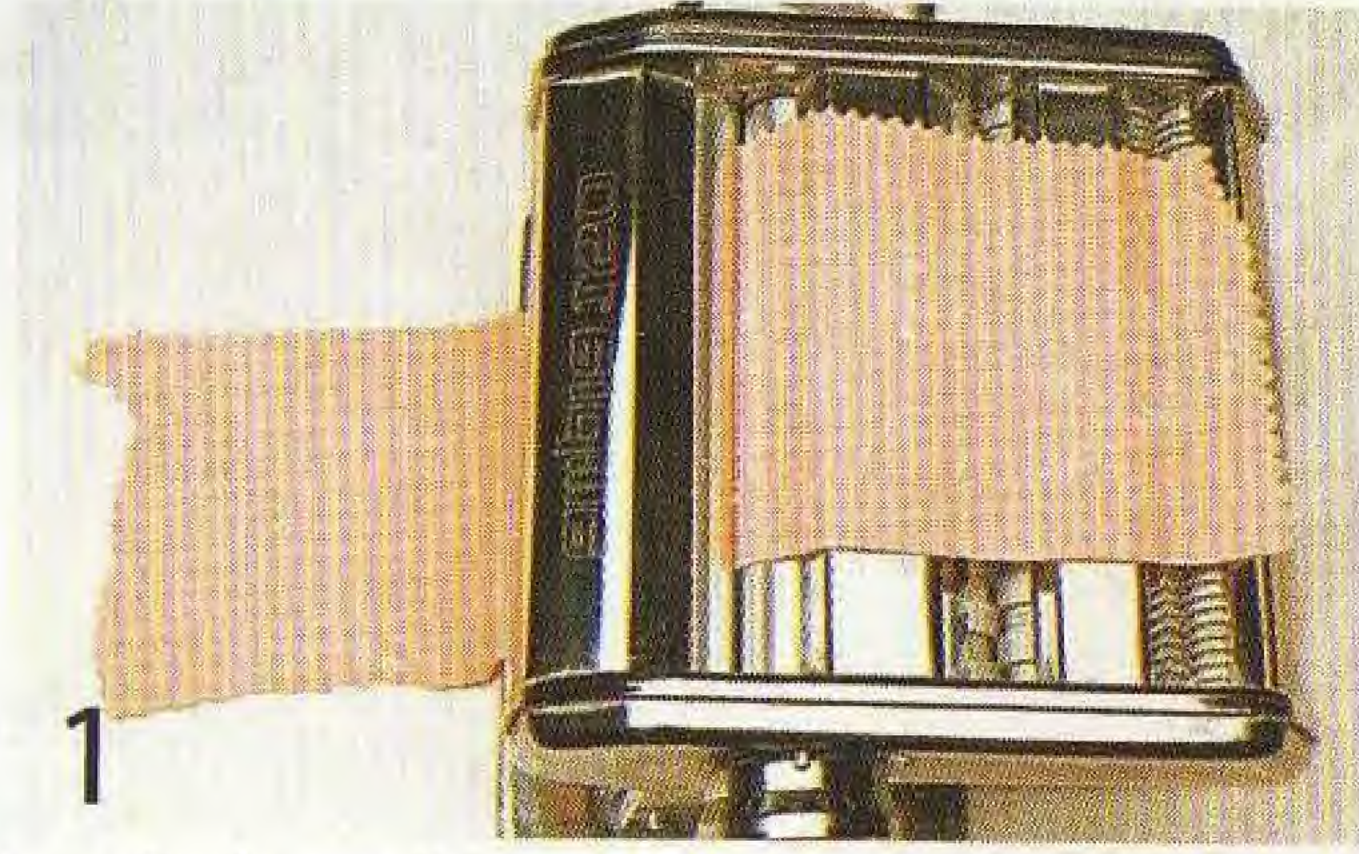
1 ملعقة كبيرة بشر ليمون

1 ملعقة صغيرة فانيليا

1 كغ

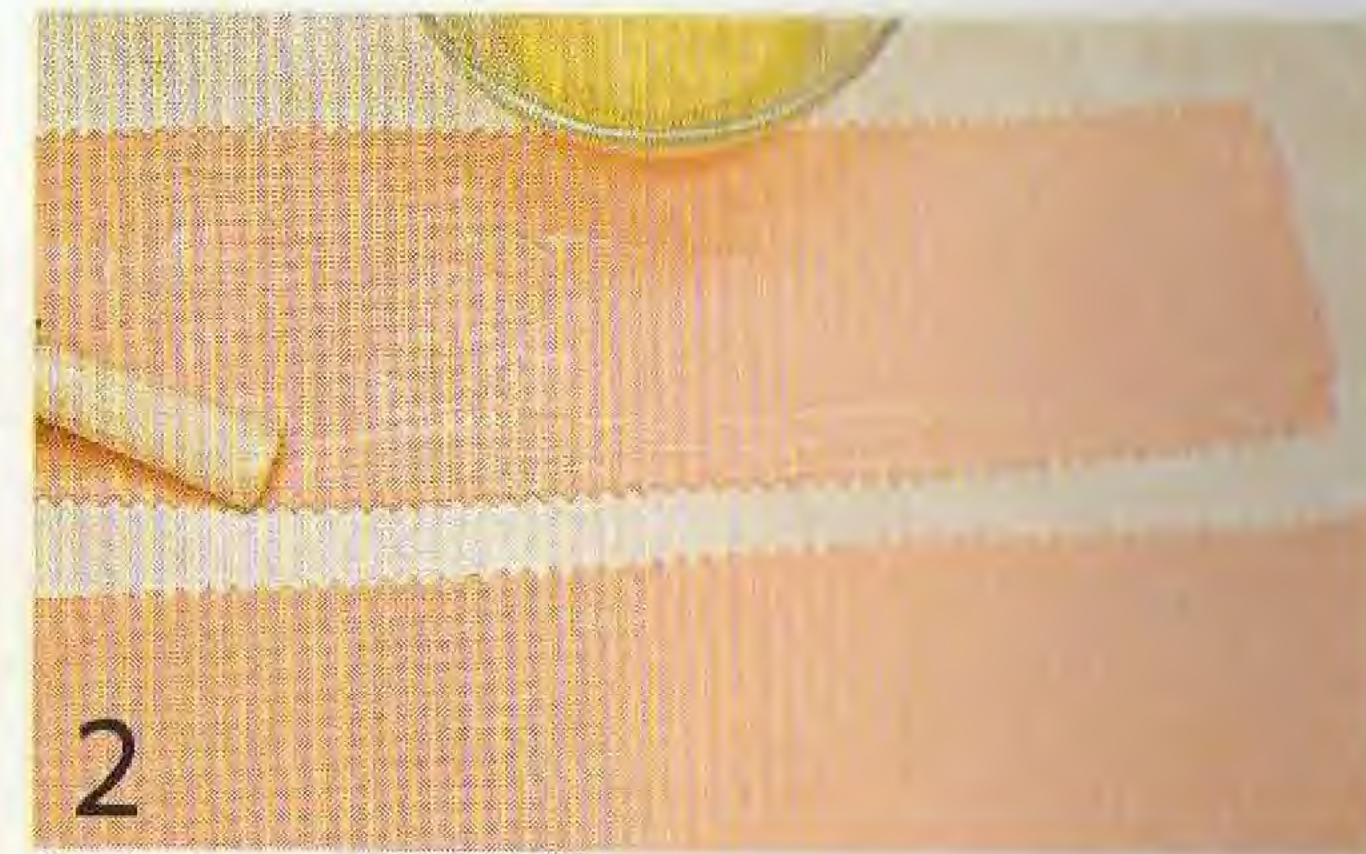
1 كغ غسل





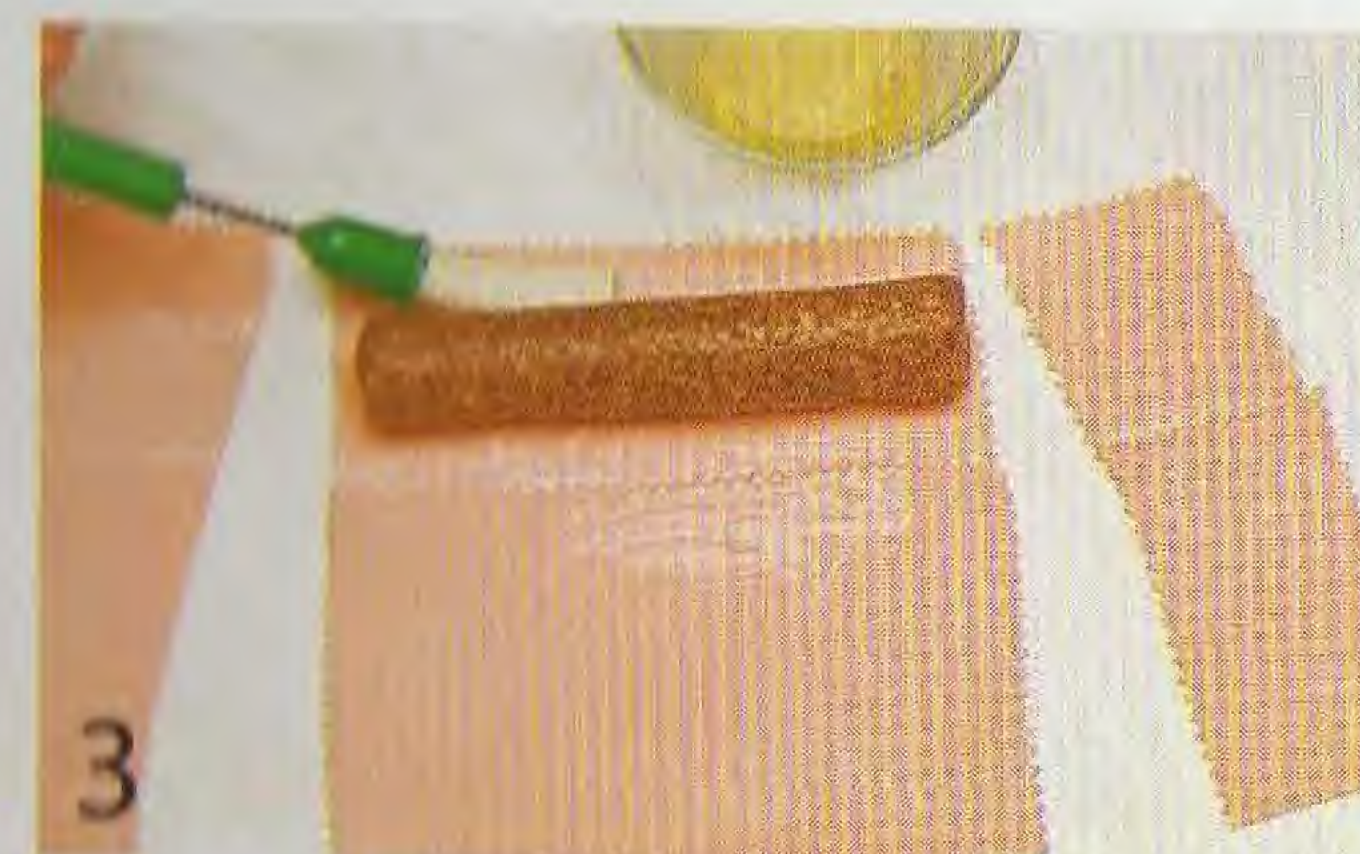
1 Ouvrir la pâte au n° 1, 3, 5 et 6 et découper trois rectangles de 20 x 10 cm.

إفتحي العجينة على الأرقام 1، 3، 5 و 6 وقطّعي ثلاثة مستطيلات بمقاس 10x20 سم.



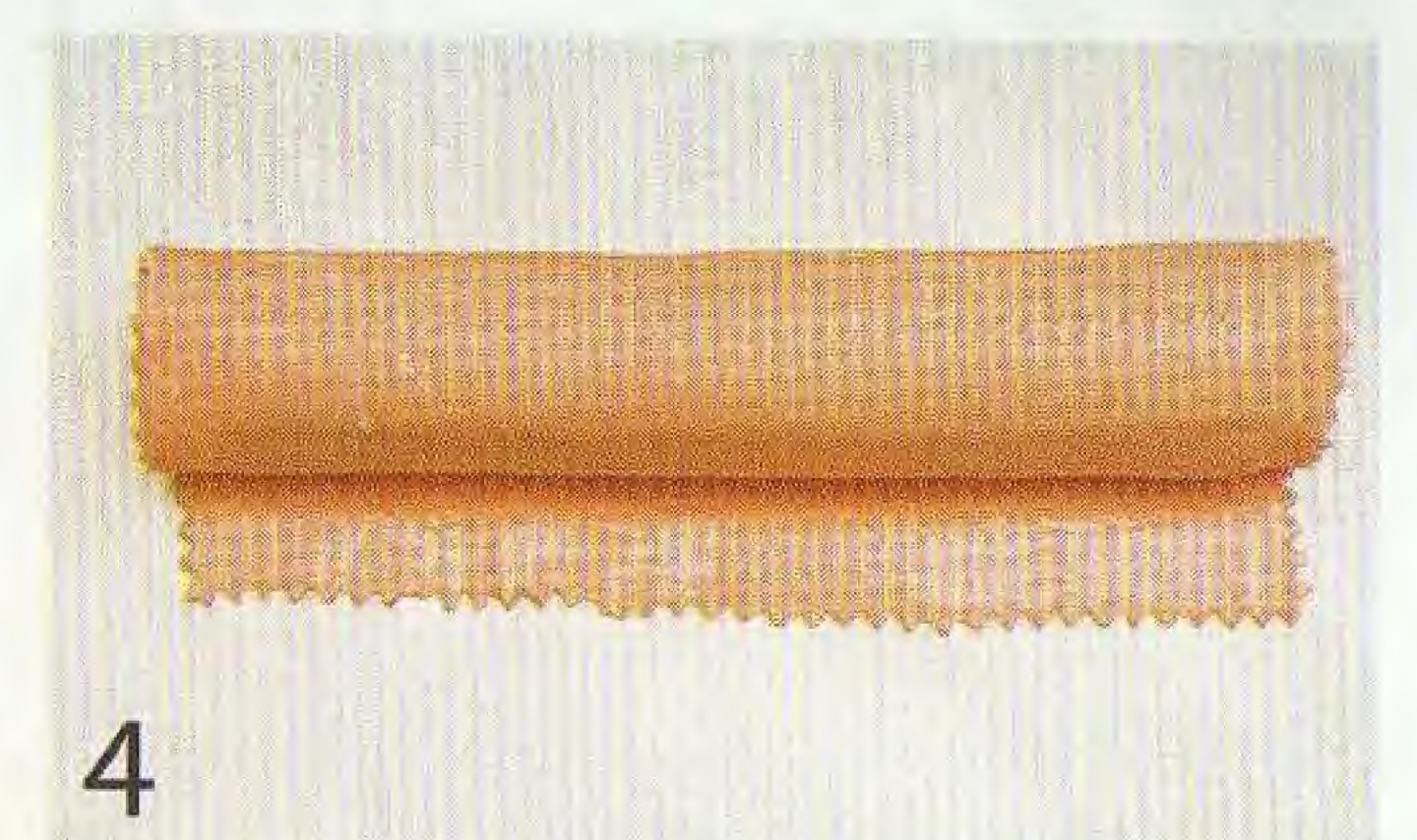
2 Coller deux des rectangles au blanc d'œuf et laisser sécher le troisième.

الصقي مستطيلين ببياض البيض و دعي الثالث يجف.



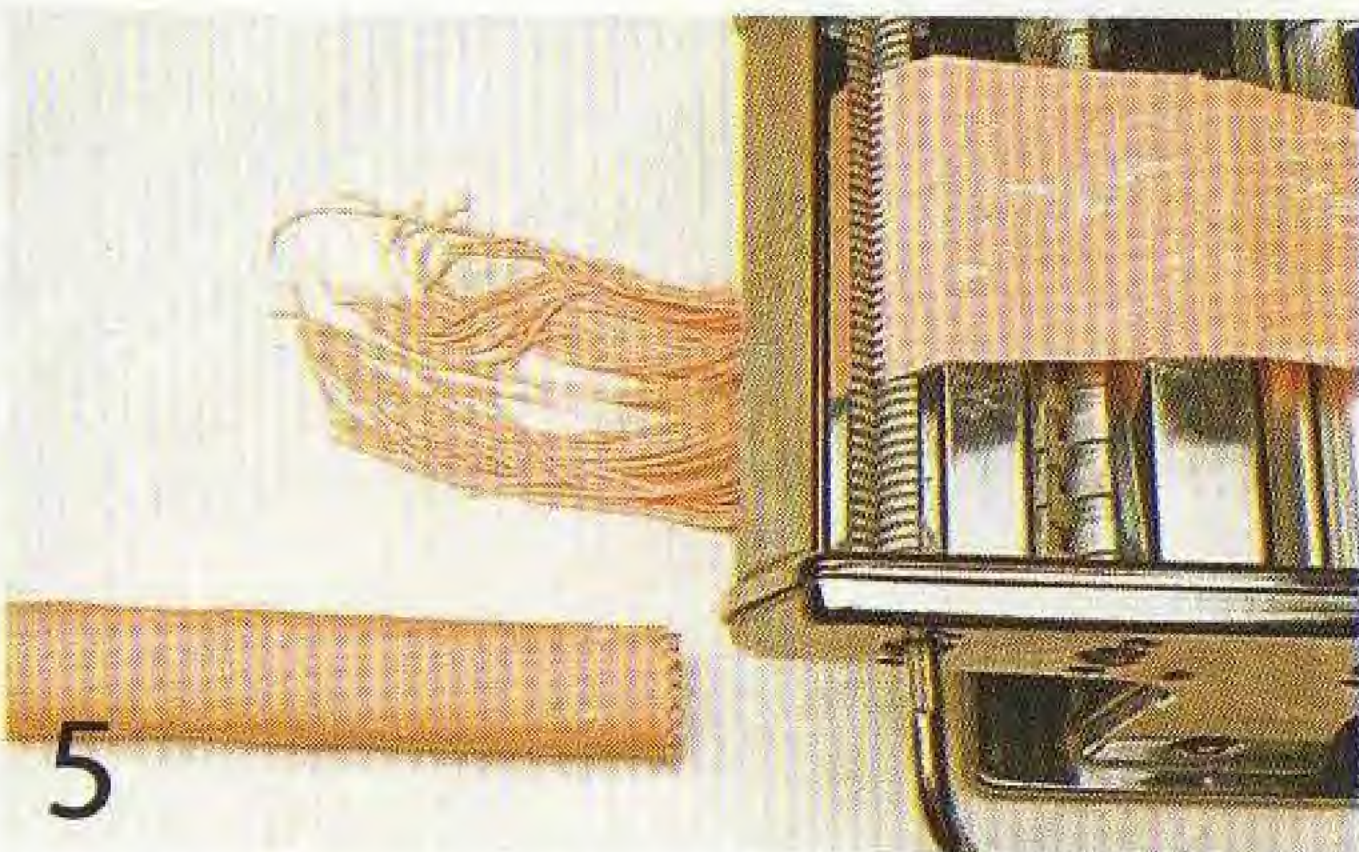
3 Poser un boudin de farce de 2,5 cm de diamètre et égaliser la largeur de pâte.

ضعي حبوبشا من الحشو قطره 2,5 سم و سوي سطح العجينة.



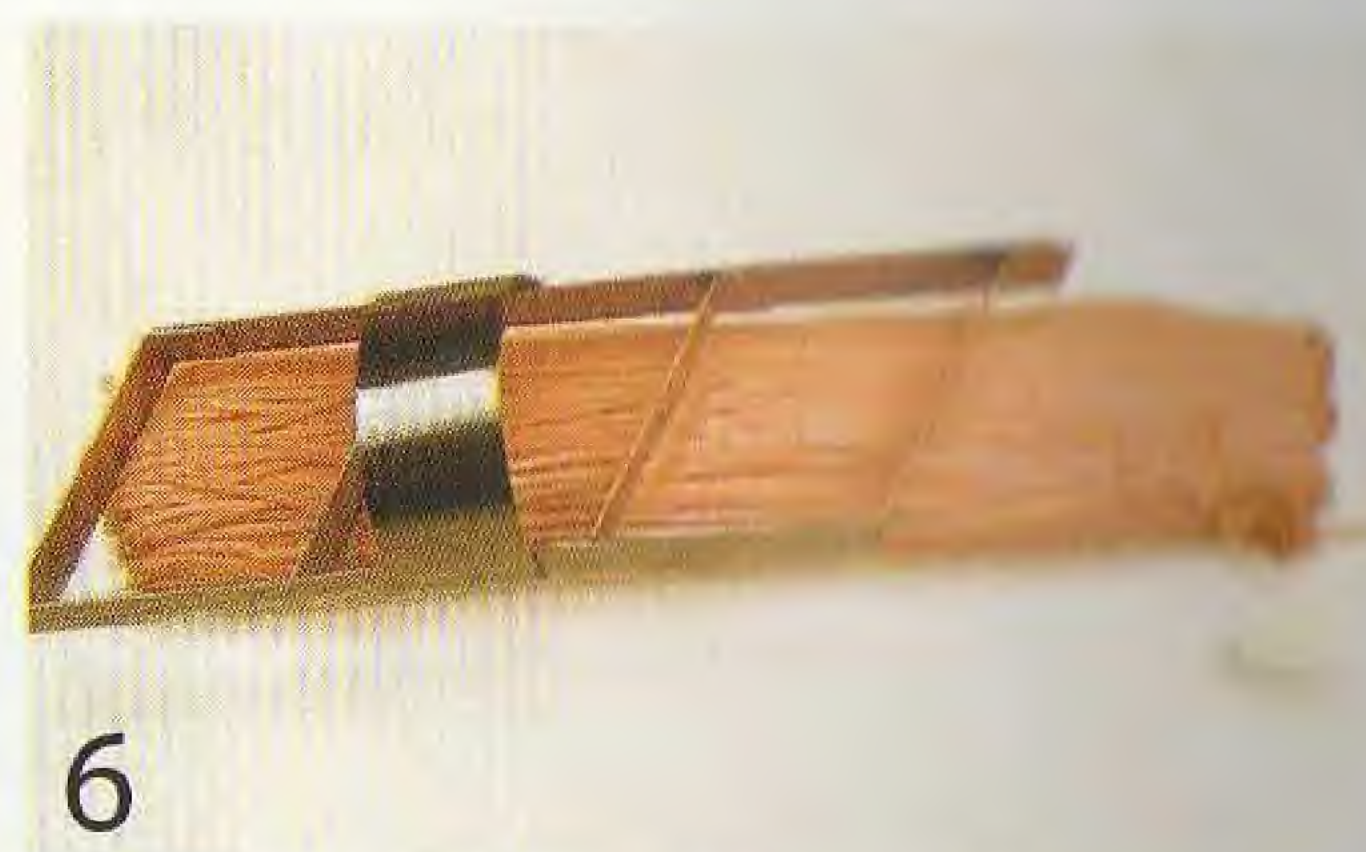
4 Enduire de blanc d'œuf, rouler deux fois et couper à la roulette.

إطليه ببياض البيض، لفيه مرتين و قطّعي بالجريرة.



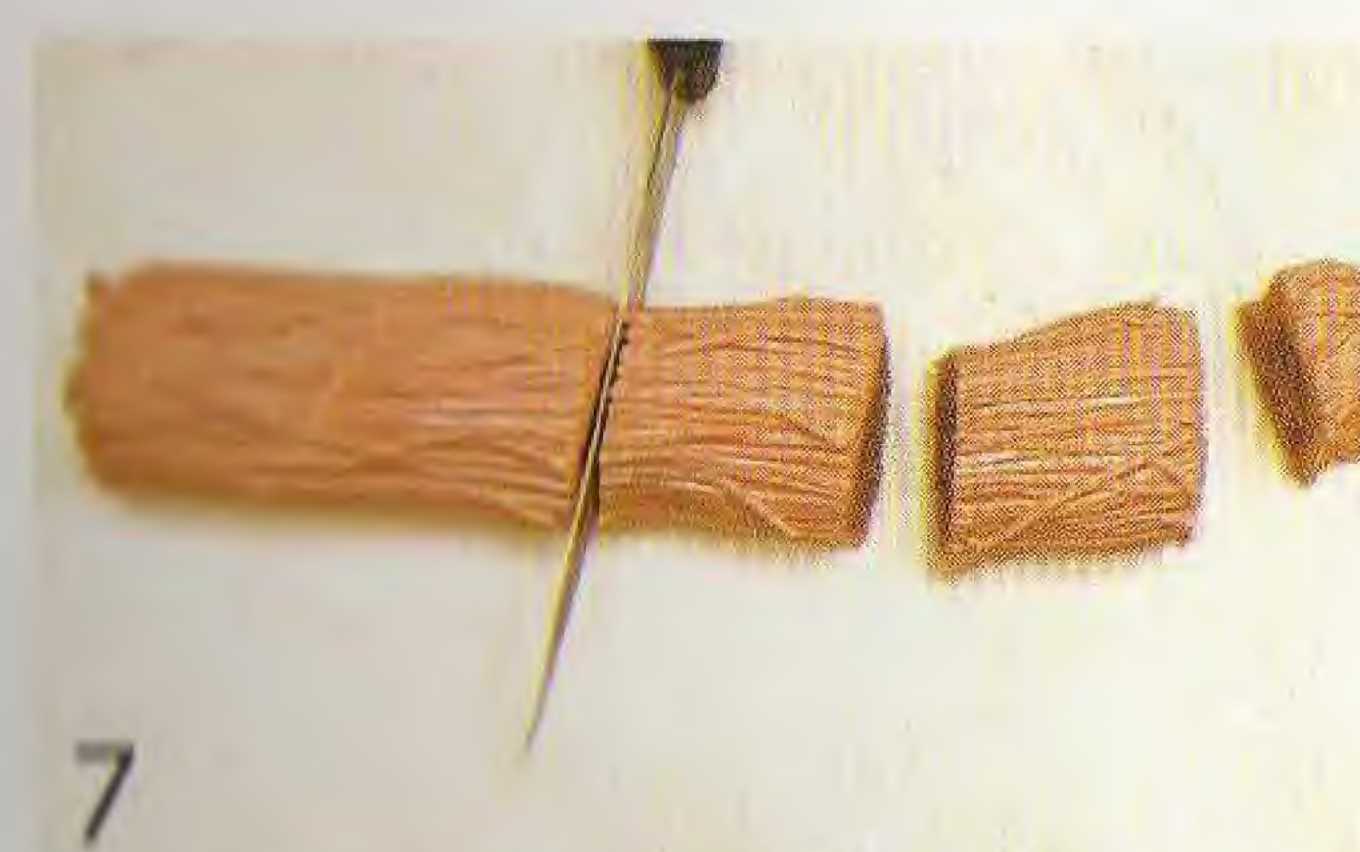
5 Passer le rectangle réservé à la machine, du côté nouilles (rechta).

مرّري المستطيل الثالث في آلة العجين من جهة الرشته.



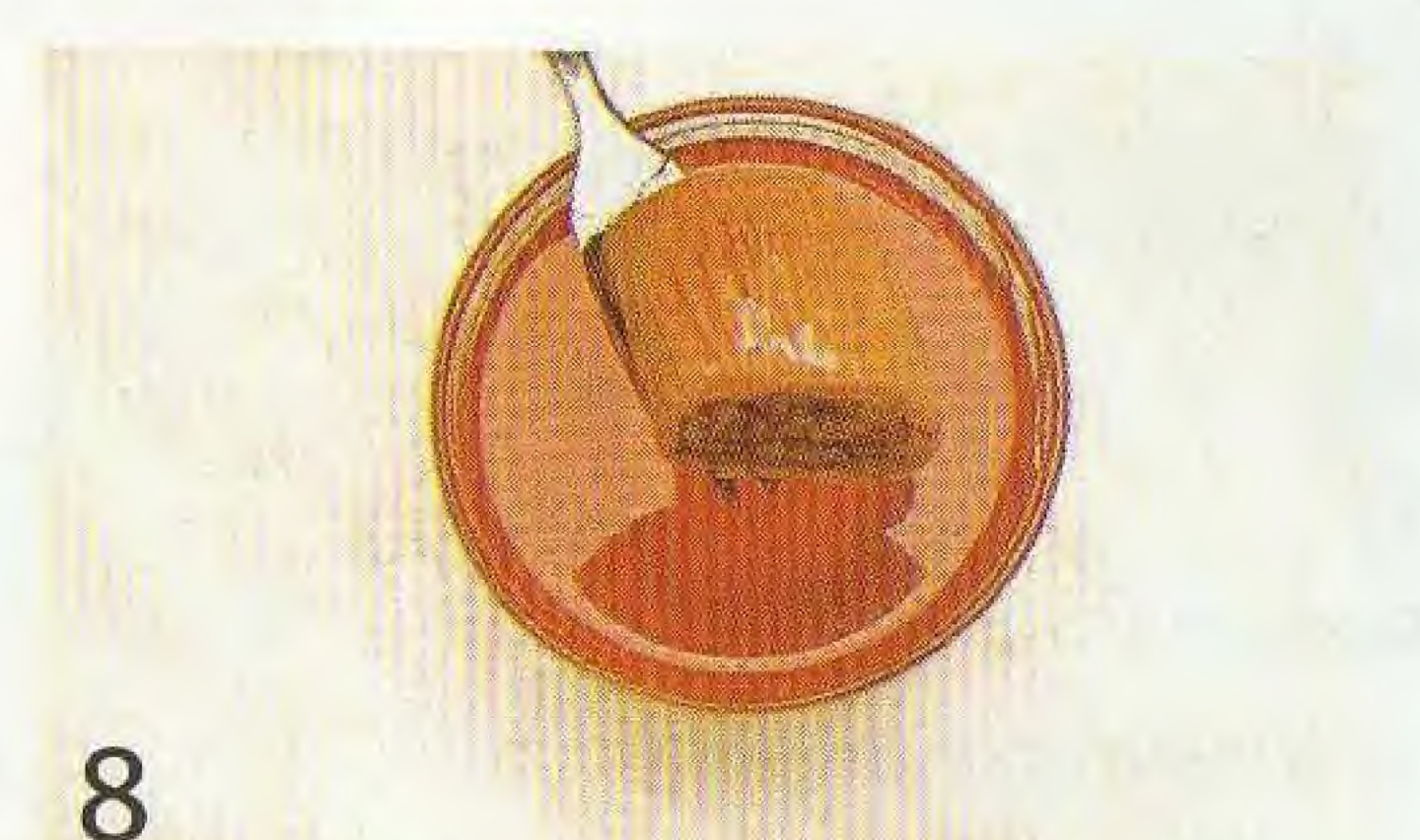
6 Enduire le boudin, recouvrir de rubans, tracer les losanges et couper au couteau à pain.

إطلي الحبوبشا ببياض البيض و غطيه بالأشرطة، ثم سطري و قطّعي معينات بسكين الخبز.



7 Poser les gâteaux sur une plaque tapissée de papier aluminium et farinée, en les collant du côté de la farce.

ضعي الحلويات في صينية مفروشة بورق الألمنيوم و مرشوشة بالفرينة و الصقيها من جهة الحشو.



8 Cuire 20 mn au four préchauffé à 160°, puis 10 mn en position grill. Tremper les gâteaux dans le miel chaud dès la sortie du four.

إطهيها في الفرن المسخن على 160° لمدة 20 دقيقة، ثم 10 بعد إشعال الشواية. أغطسيها في العسل الساخن فور إخراجها من الفرن.

Remarque : Pour éviter de brûler la farce en cours de cuisson, coller les gâteaux les uns aux autres du côté farce et recouvrir les extrémités de chutes de pâte puis enfourner.

ملاحظة : لتفادي حرق الحشو أثناء الطهي، الصقي قطع الحلوى من جهة الحشو و غطي الأطراف بقطع من العجينة ثم أدخلها الفرن.



# Tcharek el aryane

## تشارك العريان

### INGRÉDIENTS

#### Pâte :

- 3 mesures de farine (SIM) (1kg)
- 1 mesure de smen fondu (ou beurre ou les 2) (330g)
- ½ paquet de levure chimique
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 2 c. à soupe de sucre glace
- ½ verre d'eau de fleurs d'oranger + ½ verre d'eau

#### Farce :

- 1 mesure d'amandes émondées moulues (250 g)
- 100 g de sucre cristallisé
- 1 c. à soupe de margarine ramollie
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- 1 c. à café de vanille

### LA DÉCORATION

- 1 kg de miel
- Maïzena
- 50 g de graines de sésame grillées



### مقادير

#### جينة :

- 3 كيلة فرينة (سيم) (1 كغ)
- 1 كيلة سمن مذاب (أو زبدة أو الاتنين) (330 غ)
- ½ كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 2 ملعقة كبيرة سكر ناعم
- ½ كوب ماء الزهر + ½ كوب ماء

#### الحشو :

- 1 كيلة لوز مقشر مرحي (250 غ)
- 100 غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة مرجرين طرية
- 2 ملعقة كبيرة ماء زهر
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

### التزيين

#### 1 كغ عسل

#### مايزينة

50 غ جلجلان محمص





1

**La pâte :** mélanger la farine, la vanille, le sucre, la levure, le smen et frotter.

العجينة: أخلطي الفرينة و الفانيليا و السكر و الخميرة و السمن و افركي جيّدا باليدين.



2

Ramasser avec l'eau et l'eau de fleurs, couvrir et laisser reposer.

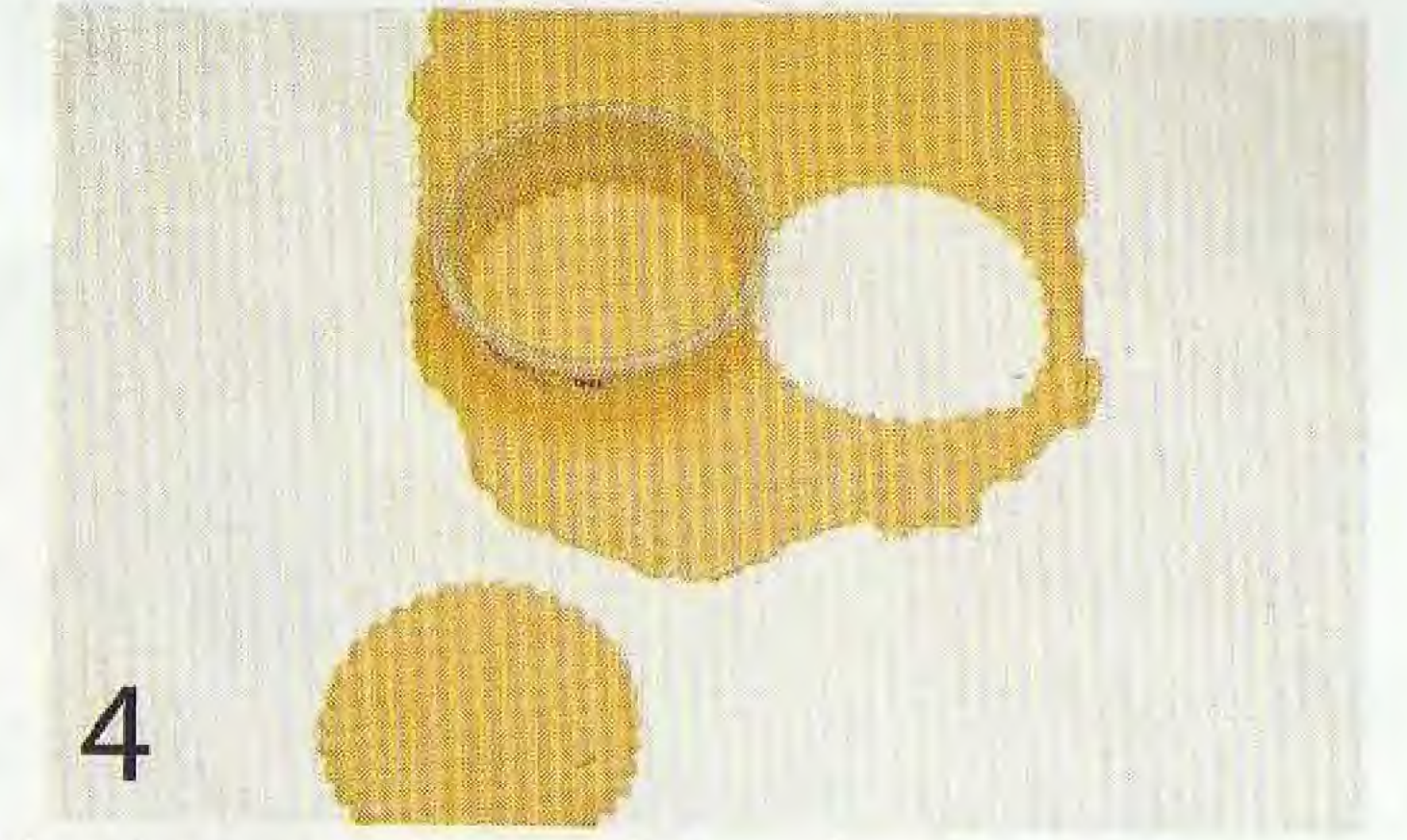
إجمعي بالماء و ماء الزهر، غطيها و دعيها ترتاح.



3

**La farce :** mélanger les amandes, le sucre, la vanille, la margarine, frotter et ramasser avec l'eau de fleurs d'oranger.

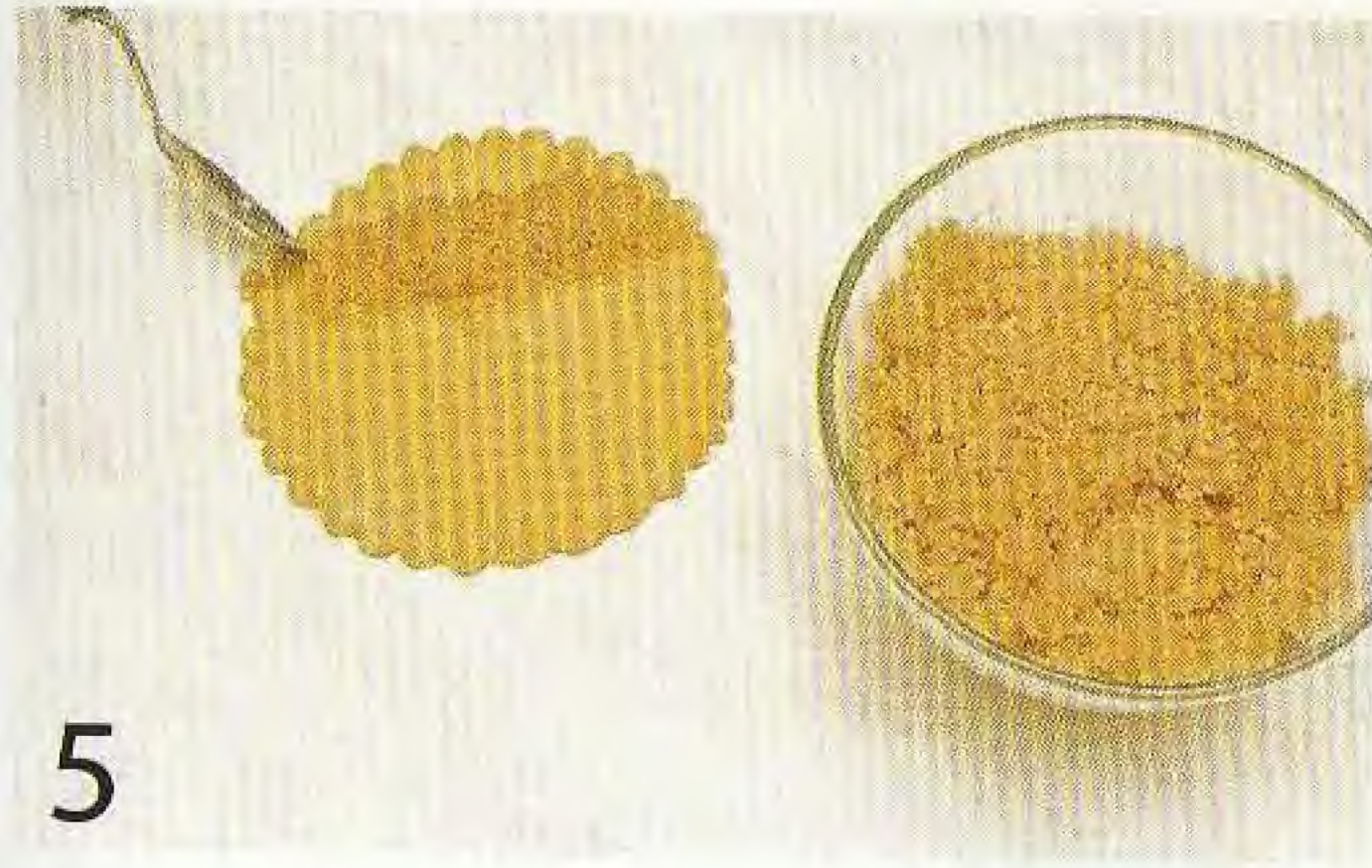
الحشو: أخلطي اللّوز و السكر و الفانيليا و المرغرين، أفركي كل المكونات و إجمعيها بماء الزهر.



4

Abaissier la pâte à 5 mm et découper des ronds de 10 cm de diamètre.

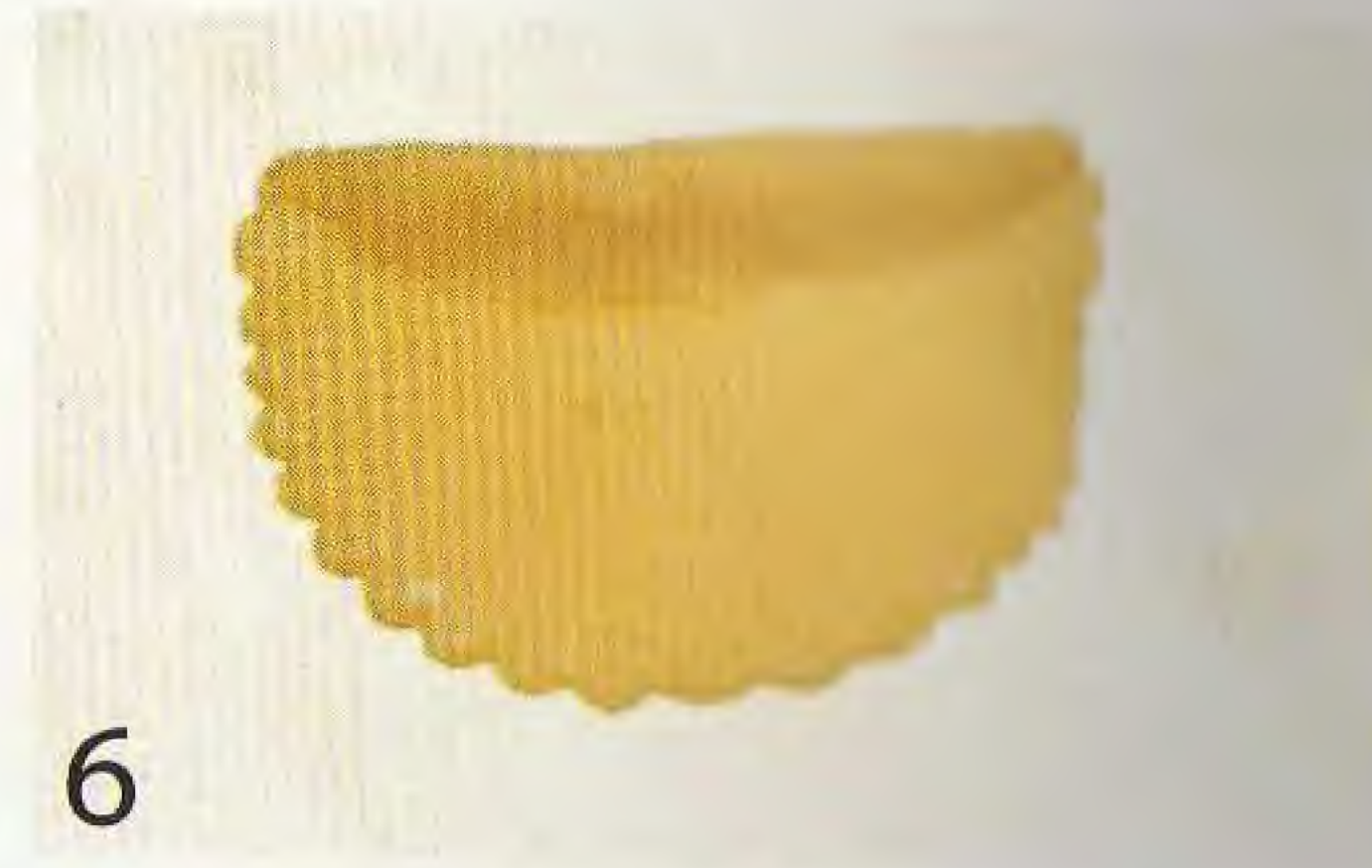
أبسّطي العجينة على سمك 5 مم و قطعي دوائر قطرها 10 سم.



5

Poser 1 c. à café de farce, enrouler et former un croissant.

ضعي 1 ملعقة صغيرة من الحشو، لفّي العجينة و شكلي هلالا.



6

Pratiquer trois entailles et poser sur une plaque tapissée de papier aluminium et farinée.

شكّلي ثلاث فتحات و ضعي في صينية مفروشة بورق الألمنيوم و مرشوشة بالفرينة.



7

Cuire 20 mn au four préchauffé à 180° (la plaque au milieu du four). Allumer le grill et laisser 10 mn.

أدخليها الفرن المسخّن على 180° لمدة 20 دقيقة، ضعي الصينية وسط الفرن. إشعلي الشواية و اتركيها 10 دقائق أخرى.



8

Retirer et tremper aussitôt dans le miel chaud. Egoutter et enrober de graines de sésame.

أخرجي الحلوى و اغطسيها مباشرة في العسل الساخن. قطريها و رمديها في الجلجلان.



# Sbiaate laroussa

## صبيعات العروسة

### INGRÉDIENTS

- 2 c. à soupe de d'huile
- 2 c. à soupe de lait
- 2 œufs
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 paquet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- Farine nécessaire (SIM)

### LA DÉCORATION

- 500 g de miel + 1 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- 50 g de graines de sésame grillées



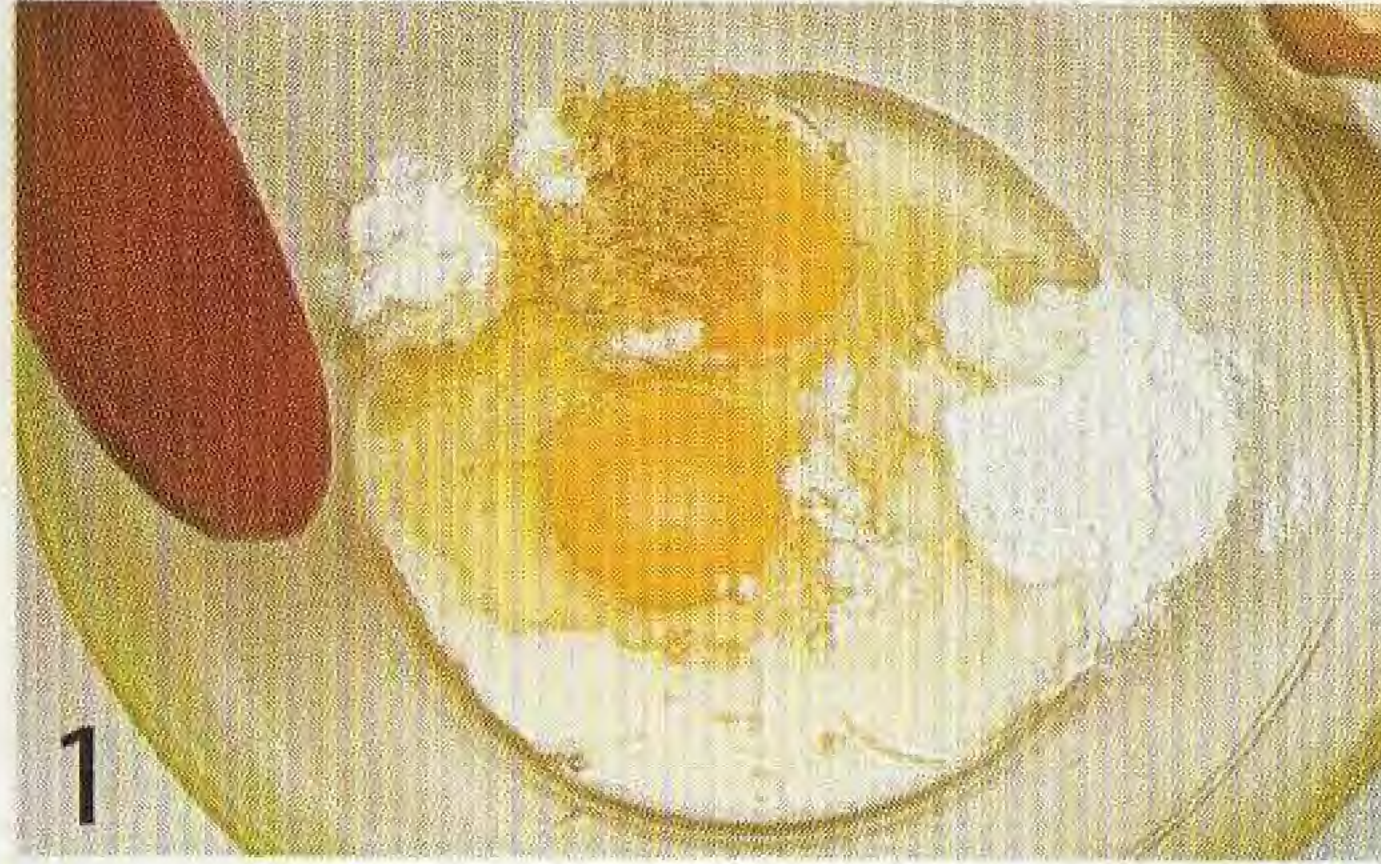
### المقادير

- 2 ملعقة كبيرة زيت
- 2 ملعقة كبيرة حليب
- 2 بيض
- 1 ملعقة كبيرة بشر ليمون
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 قرصة ملح
- فريضة حسب الحاجة (سيم)

### التزيين

- 500 غ عسل + 1 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- 50 غ جلجلان محمّص





1  
Mélanger l'huile, le lait, le sel, les œufs, le zeste et la vanille.

أخلطي الزيت و الحليب و الملح و البيض و بشر الليمون و الفانيليا.



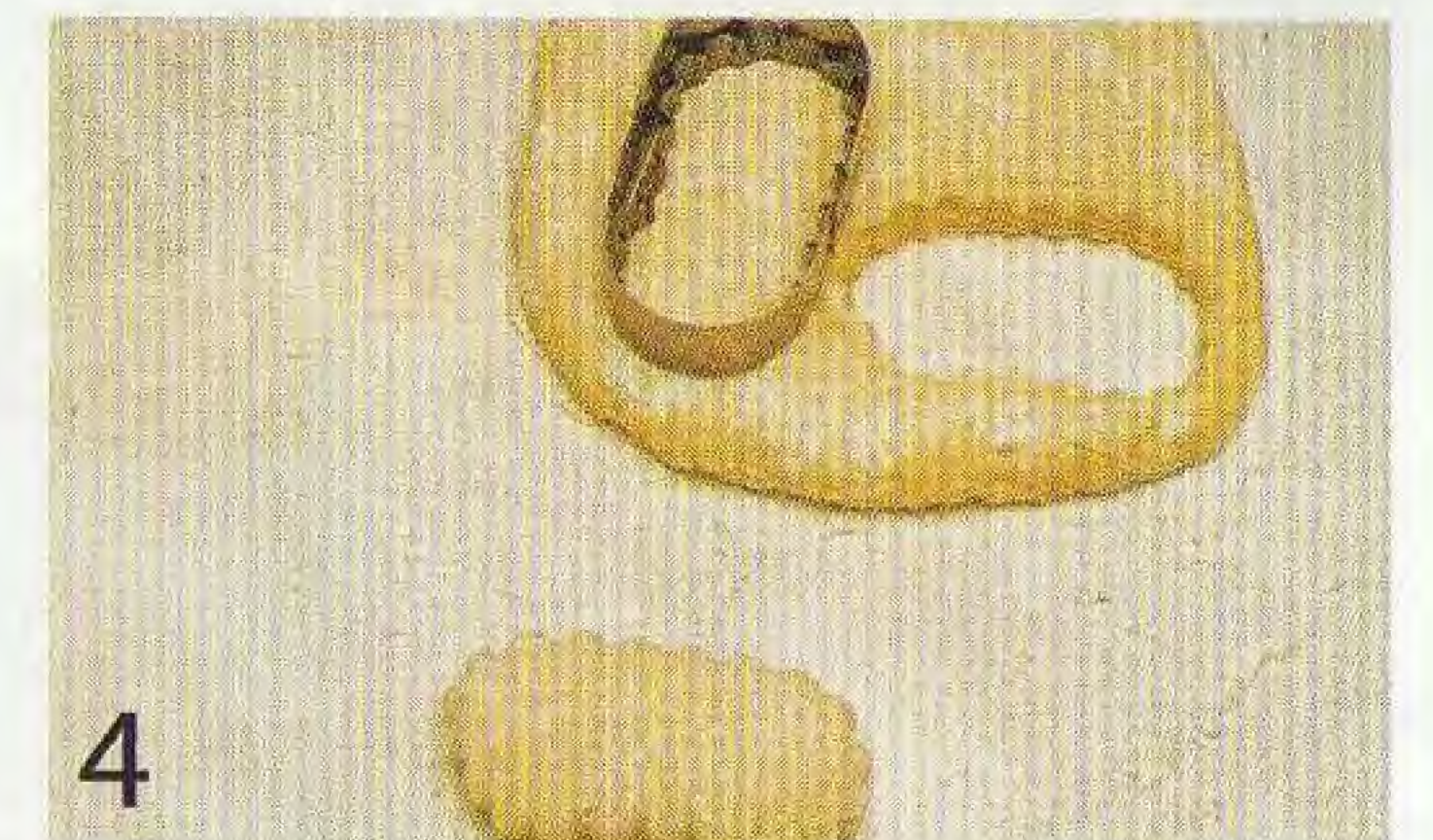
2  
Ajouter la levure et ramasser avec la farine en une pâte souple (à sablés).

أضيفي الخميرة و اجمعي بالفرينة على شكل عجينة خفيفة (عجينة الصابليه).



3  
Sur une surface farinée, abaisser la pâte à 1,5 cm d'épaisseur.

أبسطي العجينة على سطح مرشوش بالفرينة على سمك 1,5 سم.



4  
Découper des bâtonnets à l'emporte-pièce.

قطعي عصيات بواسطة القطاعة.



5  
Plonger dans un bain d'huile chaud.

أغطسيها في حمام زيت ساخن.



6  
Laisser dorer les deux faces.

دعها تأخذ لونا ذهبيا من الجهتين.



7  
Tromper dans le miel tiède.

أغطسيها في العسل الدافئ.



8  
Parsemer de graines de sésame.

ذريها بالجلجلان.



# M'hancha à la pâte

# محنشة بالعجينة

## INGRÉDIENTS

### Pâte :

- 500 g de farine (SIM)
- 100 g de smen fondu (ou margarine)
- ½ verre d'eau de fleurs d'oranger + ½ verre d'eau

### Farce :

- 500 g d'amandes émondées finement moulues
- 100 g de sucre cristallisé
- 1 c. à soupe de smen ou margarine
- ¼ c. à café de cannelle
- ½ verre à thé d'eau de fleurs d'oranger

## LA DÉCORATION

- Blanc d'œuf
- 500 g de miel + 1 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger
- Grosses perles argentées
- Perles argentées fines



## المقادير

### عجينة :

- 500 غ فرينة (سيم)
- 100 غ سمن مذاب (أو مرجرين)
- ½ كوب ماء الزهر + ½ كوب ماء

### الحشو:

- 500 غ لوز مقشّر مرّحي رقيق
- 100 غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة سمن أو مرجرين
- ¼ ملعقة صغيرة قرفة
- ½ كوب شاي ماء الزهر

## التزيين

### • بياض بيض

- 500 غ عسل + 1 كوب شاي ماء الزهر

### • لآلى فضية كبيرة

### • لآلى فضية صغيرة





1

Préparer la pâte et la farce comme celles des (Dziriyète aux moules), puis le reste des ingrédients.

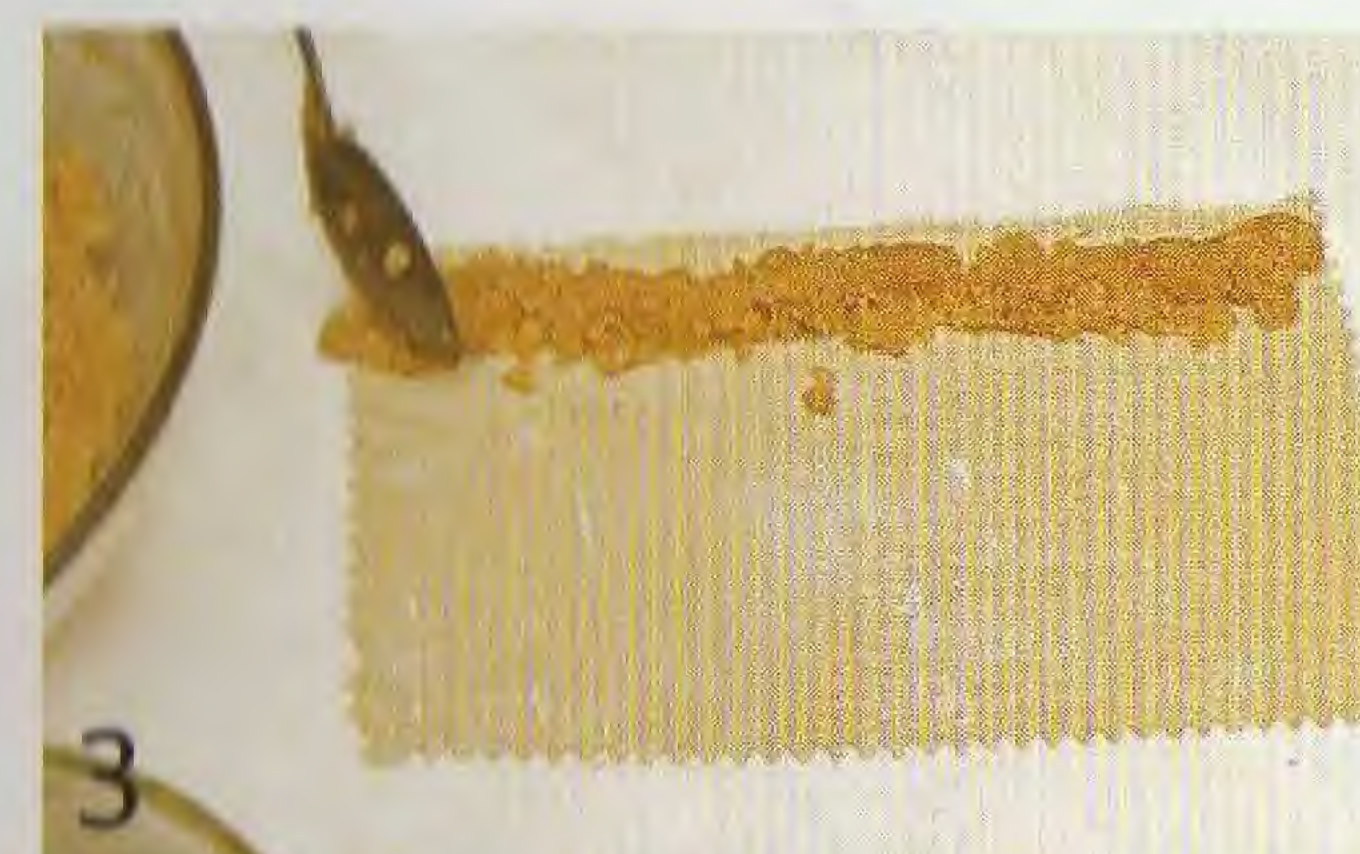
حضري العجينة و الحشو على طريقة (دزريات القالب) ثم بقيّة المقادير.



2

Ouvrir la pâte au n° 1, 3, 4 et 5 et découper des rectangles de 20 x 10 cm.

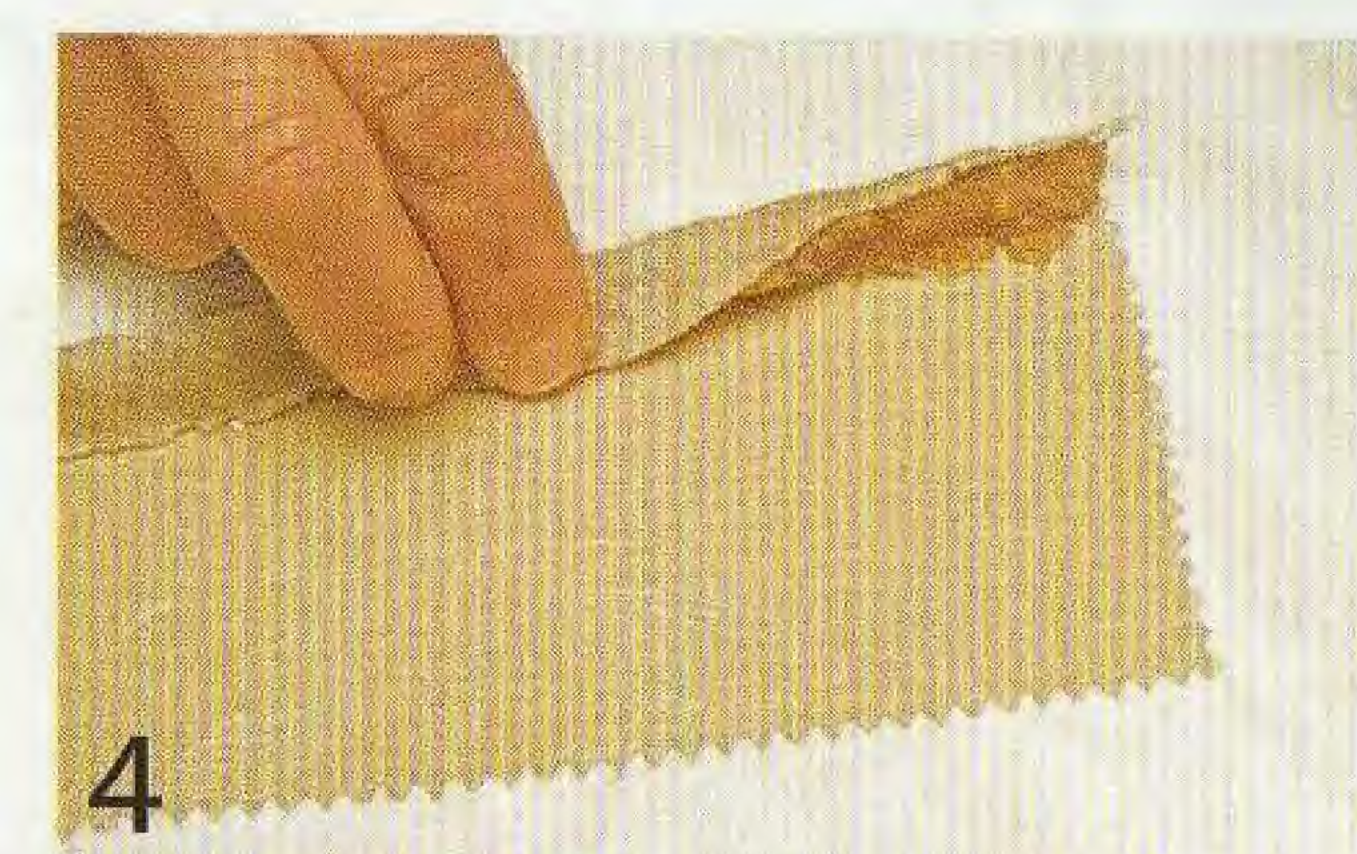
افتحي العجينة بالآلة على الأرقام 1، 3، 4، و 5 وقطعي مستطيلات بمقاس 10x20 سم.



3

Aligner un boudin de farce d'1 cm de diamètre.

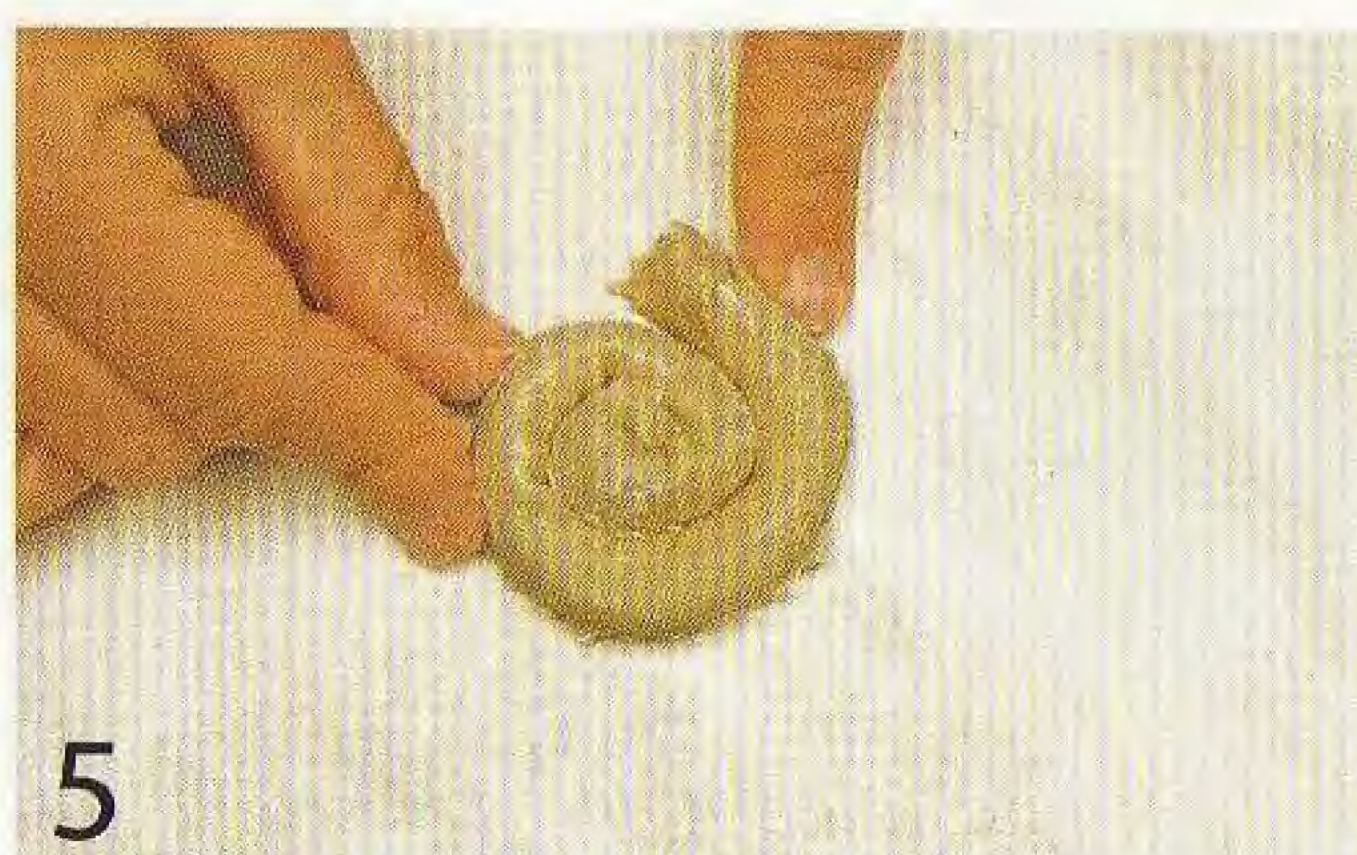
أفرشي حربوشا من الحشو قطره 1 سم.



4

Enduire de blanc d'œuf et enrouler en serrant.

إطلي ببياض البيض و لفي بإحكام.



5

Enduire l'intérieur du boudin de blanc d'œuf et rouler en serpent.

إطلي الجهة الداخلية للحربوش و لفيه على شكل محنشة.



6

Enduire aussi le bout, souder et piquer une perle.

إطلي الطرف كذلك، أغلقه و ثبتي لأولوة.



7

Cuire sur une plaque tapissée de papier aluminium et farinée, à 160° pendant 20 mn. Allumer le grill et laisser encore 10 mn.

إطهي المحنشة في صينية مفروشة بورق الألمنيوم و مرشوشة بالفريضة، على 160° لمدة 20 دقيقة، إشعلي الشواية و دعيها 10 دقائق أخرى.



8

Dés la sortie du four, tremper dans le miel chaud, égoutter et décorer.

أغطسي الحلوى في العسل الساخن فور إخراجها من الفرن ثم قطريها وزينيها.



# Carrés dorés

# مربعات ذهبية

## INGRÉDIENTS

### Pâte :

- 500 g de farine (SIM)
- 150 g de margarine fondue et refroidie
- ½ c. à café d'extrait de vanille
- ½ verre d'eau de fleurs d'oranger + ½ verre d'eau
- 1 blanc d'œuf

### Farce :

- 300 g d'amandes émondées finement moulues
- 200 g de noix moulues
- 300 g de sucre cristallisé
- ½ c. à café d'extrait de vanille
- 3 œufs
- Blanc d'œuf

### LA DÉCORATION

- 200 g de noix entières
- 1 kg de miel



## المقادير

### عجينة :

- 500 غ فرينة (سيم)
- 150 غ مرجرين مذابة و باردة
- ½ ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- ½ كوب ماء الزهر + ½ كوب ماء
- 1 بياض بيض

### الحشو:

- 300 غ لوز مقشّر مرحي رقيق
- 200 غ جوز مرحي
- 300 غ سكر مسحوق
- ½ ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 3 بياض بيض

### بياض بيض

## التزيين

- 200 غ جوز كامل
- 1 كغ عسل





1 La farce : mélanger les amandes, les noix, le sucre et remixer.

الحشو: أخلطي اللوز والجوز والسكر وأعيدي طحنهم.



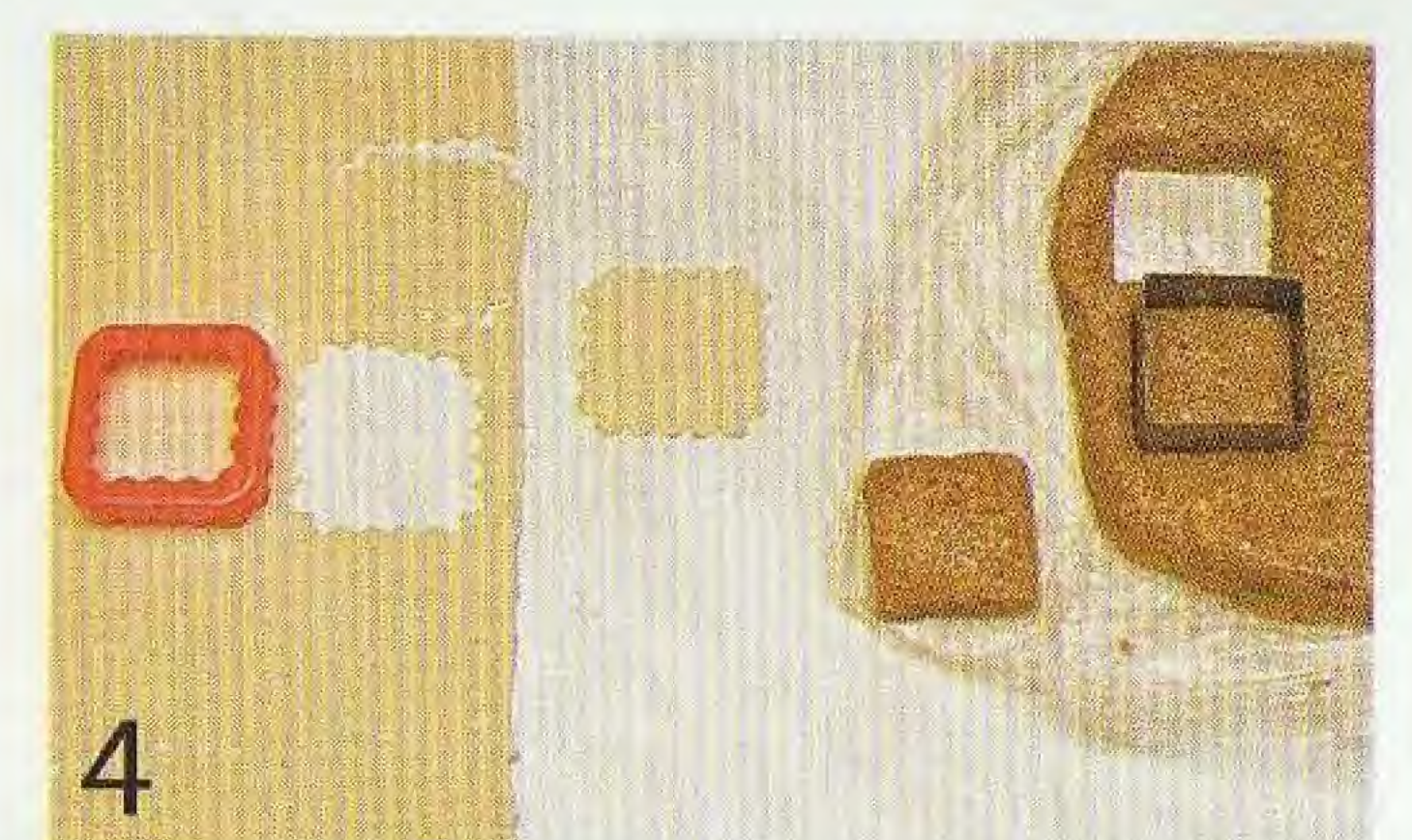
2 Ajouter la vanille et ramasser avec les œufs.

أضيفي الفانيليا ثم اجمعي بالبيض.



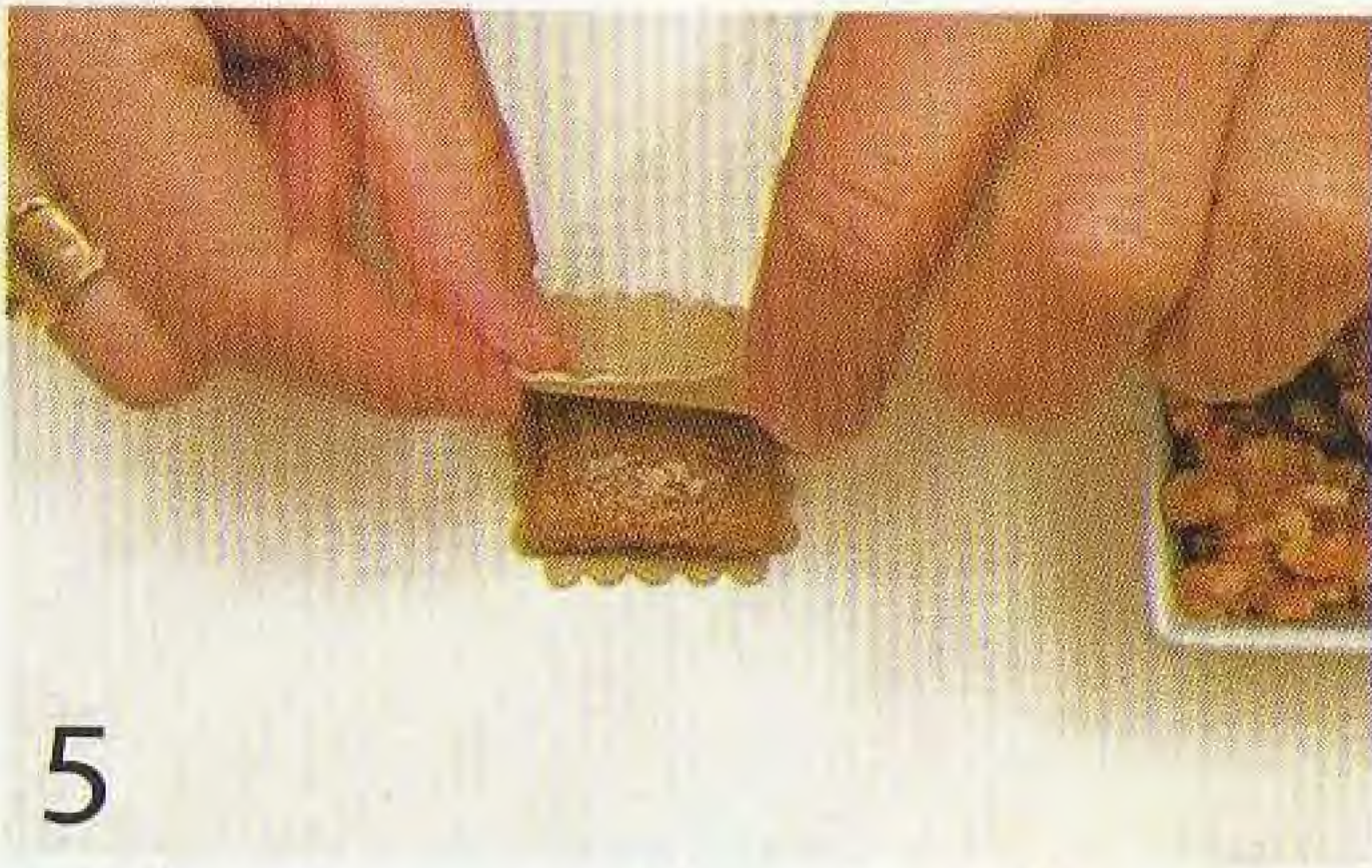
3 Mettre dans un sac de congélation, abaisser et découper des carrés.

ضعيه في كيس تجميد، أبسطيه ثم قطعي مربعات.



4 Pâte : (voir page 19). Découper des carrés de pâte avec un emporte-pièce cannelé plus large que celui utilisé pour la farce (2 mm).

العجينة : (أنظري الصفحة 19). قطعي العجينة إلى مربعات باستعمال قطعة مسننة أعرض من القطاعة المستعملة للحشو (2 مم).



5 Enduire les carrés de pâte et de farce de blanc d'œuf et procéder au montage.

إطلي مربعات العجينة والحشو ببياض البيض ثم ركبي الأشكال.



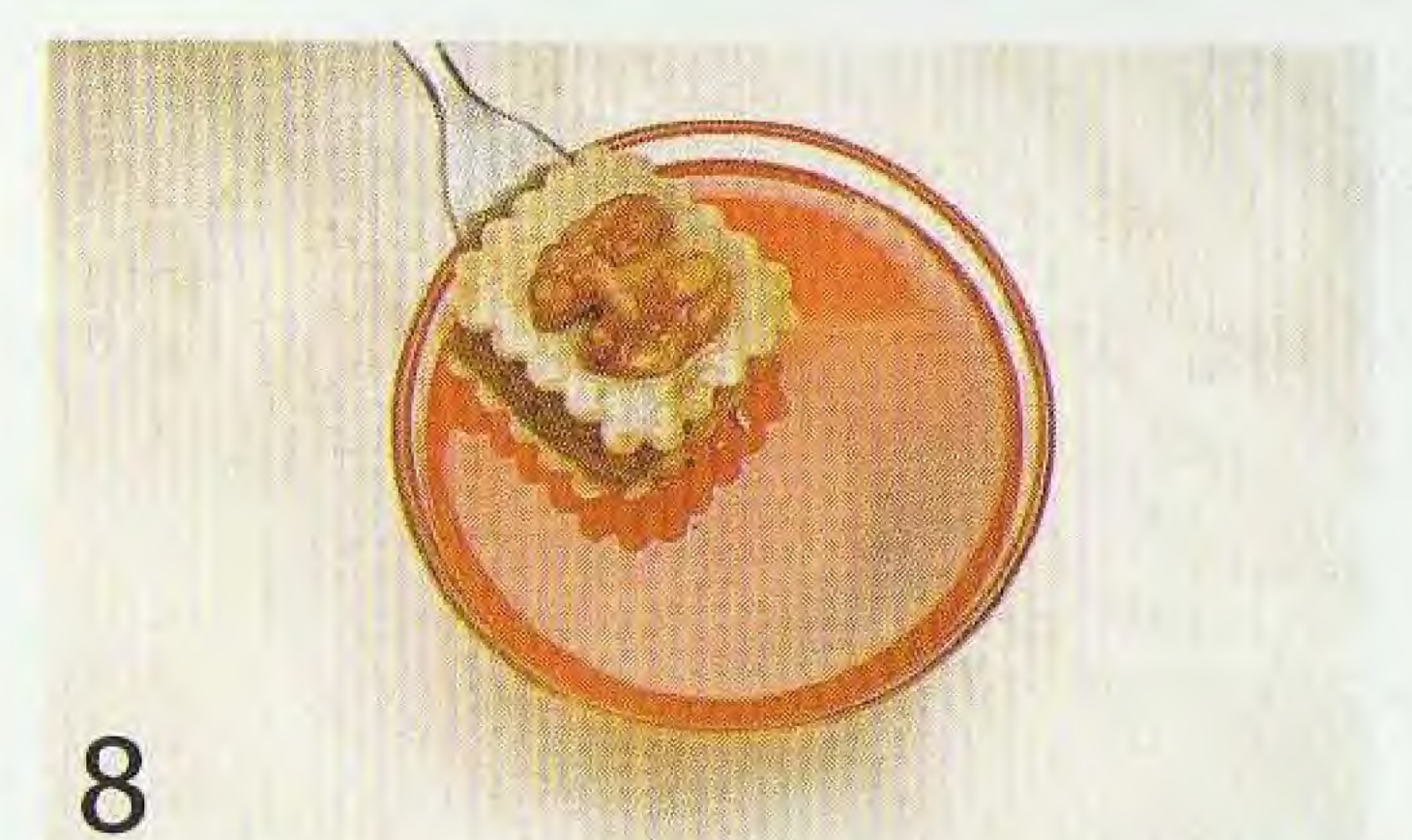
6 Enduire le milieu de blanc d'œuf et fixer une noix.

إطلي وسط الحلو ببياض البيض وثبتي حبة جوز.



7 Cuire sur une plaque tapissée et farinée, à 160° pendant 15 mn. Allumer le grill et laisser encore 5 mn.

إطهيه على صينية مفروشة و مرشوشة، على 160° لمدة 15 دقيقة. إشعلي الشواية ودعيها 5 دقائق أخرى.

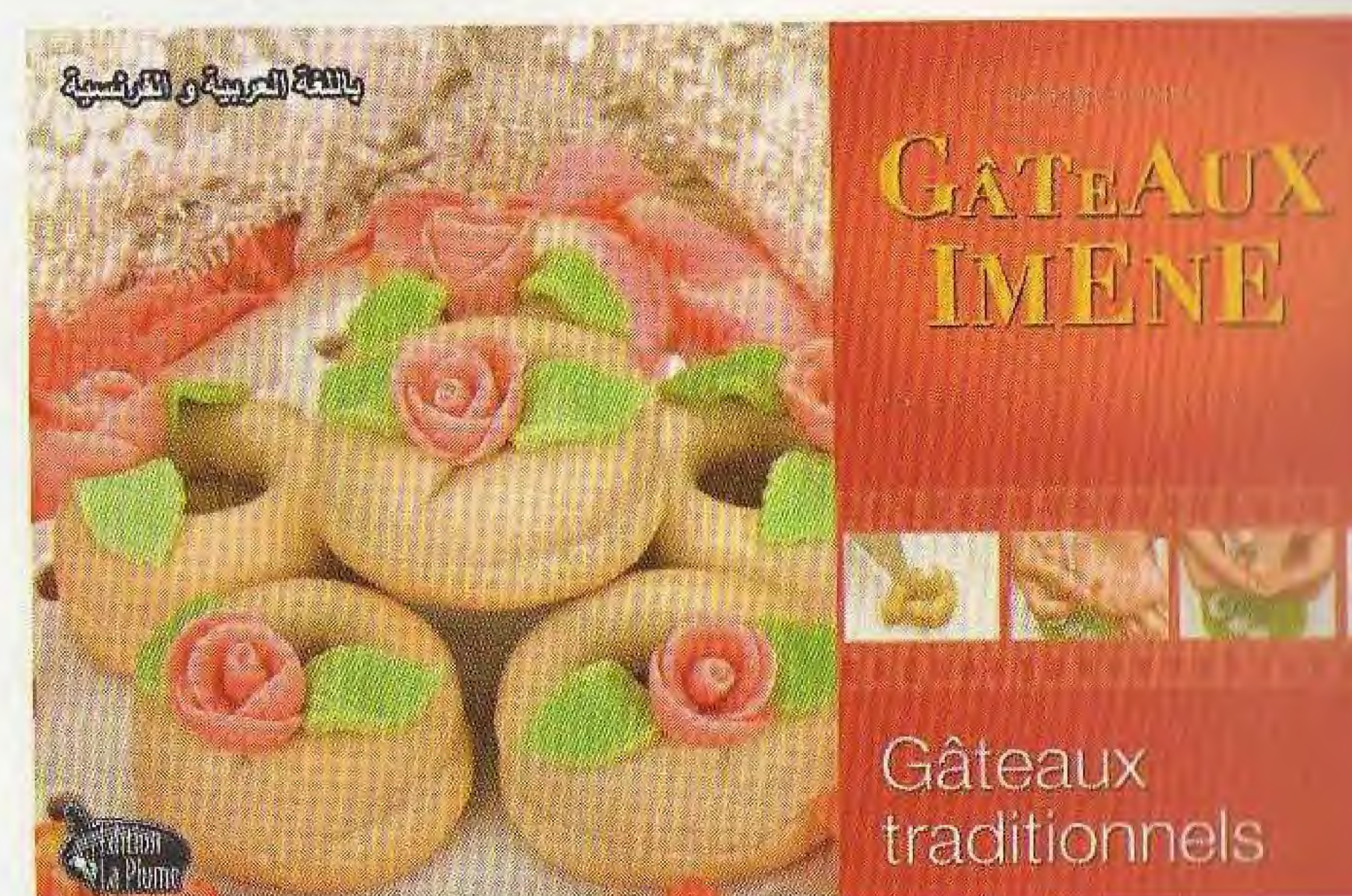


8 Dès la sortie du four, tremper dans le miel chaud.

أغطسي الحلو في العسل الساخن فور إخراجها من الفرن.



*Vous trouverez chez votre libraire dans la même édition*





nouveau

être  
CORDON  
BLEU



trop facile!

avec La nouvelle

*Farine*





# GÂTEAUX IMENE

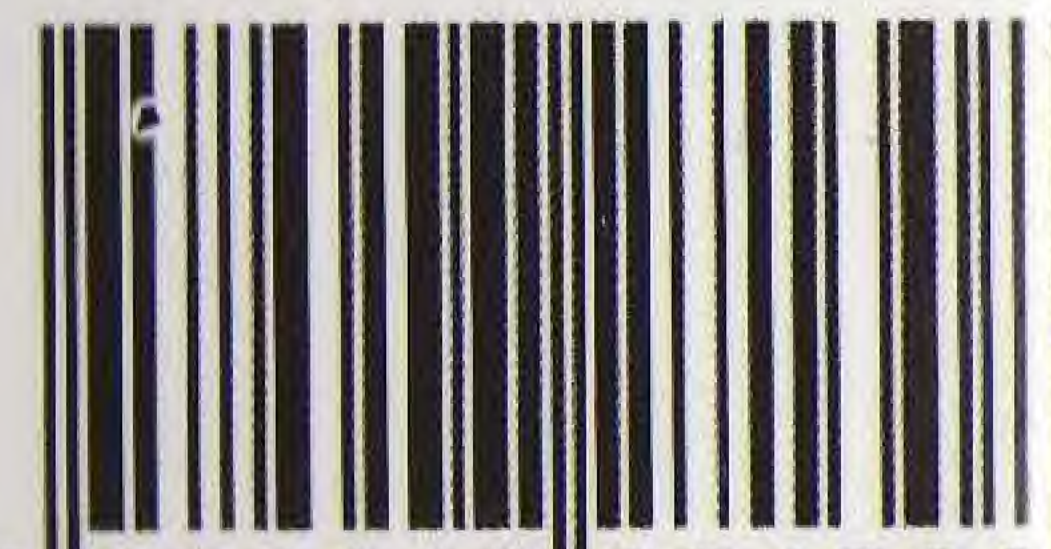


Copyright © **EDITION LA PLUME**

31, Rue Ouazène Mohamed - Bordj El Kiffan - Alger - Algérie  
Tél/fax: 021 21 11 03 - 021 20 33 99

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction par tous procédés, réservés pour tous pays. Aucun des modèles contenus dans ce livre ne peut être reproduit à des fins commerciales sans l'autorisation de l'auteur.

Dépôt légal : 703 - 2011



9 789947 271308